SHARP®

DOUBLE GRILL CONVECTION MICROWAVE OVEN
雙重燒烤及熱風對流微波爐
KETUHAR PANGGANG DAN PEROLAKAN GELOMBANG MIKRO DUA BELAH
LÒ VI BA ĐỐI LƯU CÓ HAI VỈ

Ⓥ

R-899R(S)

OPERATION MANUAL
使用說明書及食譜
PETUNJUK PEMAKAIAN DAN RESEP-RESEP
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CONTENTS

Page

Warning E-1
Special Notes and Warning E-2
Installation Instructions E-3
Oven Diagram E-4
Operation of Control Panel
  Control Panel Display E-4
  Touch Control Panel Layout E-5
Before Operating
  Getting Started E-6
  Stop / Clear E-6
  To Cancel Programme During Cooking E-6
  Power Interruption E-6
  Heating without Food E-6
  Clock Set Mode (Clock Setting) E-7
  Energy Save Mode E-7
Manual Operations
  Microwave Time Cooking E-8
  Sequence Cooking E-9
  Auto Minute E-9
  Grill Cooking E-10
  Preheating E-10
  Convection Cooking E-11
    (1) To Cook without Preheating E-11
    (2) To Cook with Preheating E-11
  COMBI Cooking E-12
    (1) To Cook by COMBI Cooking E-12
    (2) To Cook by Convec Mix with Preheating E-13
Automatic Operations
  Notes for Automatic Operations E-14
  How to Use Automatic Operations E-14
Other Convenient Features
  Less / More Setting E-16
  Help Feature (INFO) E-17
    (1) Auto Start E-17
    (2) Child Lock E-17
    (3) Demonstration Mode E-17
    (4) Language E-17
    (5) Help E-17
  Alarm E-17
Care and Cleaning E-18
Service Call Check E-19
Specifications E-19
Cooking Guides
  Microwave Cooking Techniques E-20
  Grill and Grill Mix Recipes E-21
Auto Cook Menu Guide
  Grill E-25
  Roast E-26
  Bake E-27
  Bake Recipe E-28
  Rice E-29
  Reheat E-30
  Steam E-31
Express Cook Menu Guide
  Crispy Snack E-32
  Pizza E-33
  Easy Defrost Menu Guide E-35
Kerupuk Menu Guide E-36

目 錄

頁數

警告 C-1
特別注意事項及警告 C-2
安裝事宜 C-3
各部位名稱 C-4
控制板操作
  控制板顯示器 C-4
  觸按式軟鍵控制板 C-5
操作之前
  烹調開始前之須知 C-6
  暫停/取消 C-6
  取消烹調中所編定的程序 C-6
  電源中斷 C-6
  不放置食品進行加熱的場合 C-6
  時鐘設定（時鐘時間的設定方法） C-7
  節能模式 C-7
自選烹調功能
  自選烹調時間的設定方法 C-8
  順序分段烹調 C-9
  即時烹調 C-9
  燒烤烹調 C-10
  預熱功能 C-10
  熱風對流烹調 C-11
    (1) 不預熱烹調 C-11
    (2) 預熱烹調 C-11
  混合烹調 (COMBI) C-12
    (1) 混合烹調 C-12
    (2) 使用先預熱之對流混合烹調 C-13
自動烹調功能
  自動烹調須知 C-14
  如何使用自動操作 C-14
其他簡便功能
  減少/增加功能的設定 C-16
  功能查閱 (INFO) C-17
    (1) 自動開始功能 C-17
    (2) 兒童安全鎖 C-17
    (3) 示範功能 C-17
    (4) 切換語言顯示功能 C-17
    (5) 烹調步驟提示功能 C-17
  提示聆聲 C-17
清洗及注意事項 C-18
維修前的檢查 C-19
規格 C-19
烹調指南
  微波烹調技巧 C-20
  自動燒烤及混合烹調食譜 C-21
自動烹調功能指南
  燒烤 C-25
  烘烤 C-26
  烘焗 C-27
  烘焗食譜 C-28
  米飯 C-29
  翻熱 C-30
  蒸 C-31
高速烹調指南
  香脆小食 C-32
  薄餅 C-33
  簡便解凍功能指南 C-35
Kerupuk 片菜單指導說明 C-36

KANDUNGAN

Halaman

Amaran M-1
Nota dan Amaran Khusus M-2
Arahan Pemasangan M-3
Gambar Rajah Ketuhar M-4
Kendalian Panel Kawalan M-4
  Paparan Panel Kawalan M-4
  Susun Atur Panel Kawalan Sentuh M-5
Sebelum Menggunakan M-6
  Cara Menggunakan M-6
  Berhenti / Padam M-6
  Untuk Membatalkan Program Semasa Memasak M-6
  Gangguan Bekalan M-6
  Memanaskan tanpa Makanan M-6
  Mod Jam M-7
  Mod Jimat Tenaga M-7
Kendalian Manual M-8
  Masa Memasak menggunakan Gelombang Mikro M-8
  Masakan Mengikut Turutan M-9
  Minit Automatik M-9
  Masakan Panggang M-10
  Memanas Ketuhar M-10
  Masakan Perolakan M-11
    (1) Untuk memasak tanpa Prapanas M-11
    (2) Untuk memasak dengan Prapanas M-11
  Masakan GABUNG M-12
    (1) Untuk memasak dengan cara Masakan GABUNG M-12
    (2) Untuk Memasak dengan Kombinasi Perolakan dan Prapanas M-13
Kendalian Automatik
  Nota untuk Kendalian Automatik M-14
  Bagaimana hendak menggunakan Kendalian Automatik M-14
Ciri-ciri Kemudahan Lain
  Penetapan Kurang/Tambah M-16
  Ciri Bantuan (MAKLUMAT) M-17
    (1) PEMULA Automatik M-17
    (2) Kunci Keselamatan Kanak-kanak M-17
    (3) Mod Demonstrasi M-17
    (4) Bahasa M-17
    (5) Bantuan M-17
  Penggera M-17
Penjagaan dan Pembersihan M-18
Pemeriksaan Panggilan Servis M-19
Spesifikasi M-19
Panduan Memasak M-20
  Teknik Memasak dengan Gelombang Mikro M-20
  Resipi Panggang dan Kombinasi Panggang M-21
Panduan Menu Masak Automatik
  Gril M-25
  Panggang M-26
  Bakar M-27
  Resipi Bakar M-28
  Nasi M-29
  Panas Semula M-30
  Kukus M-31
Panduan Menu Masak Segera
  Snek Rangup M-32
  Piza M-33
  Panduan Menu Pencairan Mudah M-35
Panduan Menu Kerupuk M-36

MỤC LỤC

Trang

Cảnh báo V-1
Lưu ý Đặc biệt và Cảnh báo V-2
Hướng dẫn Lắp Đặt V-3
Sõ Đồ Lò V-4
Sử dụng Bảng Điều khiển V-4
  Hiển thị trên Bảng Điều khiển V-4
  Bố trí trên Bảng Điều khiển V-5
Trước khi Thao tác V-6
  Chuẩn bị Khởi động V-6
  Dừng/Xóa V-6
  Để hủy bỏ một Chương trình Trong lúc Nấu V-6
  Mất Điện V-6
  Đun nóng lò khi chưa có Thức ăn V-6
  Chế độ Đặt đồng hồ (Đặt Đồng hồ) V-7
  Chế độ Tiết kiệm Năng lượng V-7
Thao tác Thủ công V-8
  Nấu bằng Lò Vi ba có đặt Thời gian V-8
  Nấu tuần tự V-9
  Tự động 1 phút V-9
  Nấu kiểu nướng V-10
  Hâm nóng sơ bộ V-10
  Nấu kiểu Đối lưu V-11
    (1) Nấu không cần Hâm nóng sơ bộ V-11
    (2) Nấu có Hâm nóng sơ bộ V-11
  Nấu KẾT HỢP V-12
    (1) Để nấu bằng chế độ Nấu KẾT HỢP V-12
    (2) Nấu với chế độ Đối lưu Kết hợp có Hâm nóng sơ bộ V-13
Thao tác Tự Động
  Lưu ý về các thao tác tự động V-14
  Sử dụng các Thao tác Tự động như thế nào V-14
Các Chức năng Thuận tiện khác
  Caài đặt TĂNG/Giảm V-16
  Chức năng Trợ giúp (THÔNG TIN) V-17
    (1) Khởi động Tự động V-17
    (2) Khóa An toàn Trẻ em V-17
    (3) Chế độ Trình diễn V-17
    (4) Ngôn ngữ V-17
    (5) Trợ giúp V-17
  Báo động V-17
Bảo quản và Vệ sinh V-18
Kiểm tra để gọi bảo trì V-19
Đặc điểm Kỹ thuật V-19
Hướng dẫn Nấu nướng V-20
  Kỹ thuật Nấu Vi ba V-20
  Các công thức Nướng và Nướng kết hợp V-21
Hướng dẫn Thực Đơn Nấu Tự động
  Nướng V-25
  Rô Ti V-26
  Nướng bánh V-27
  Công thức Nướng bánh V-28
  Nấu cơm V-29
  Hâm V-30
  Hấp V-31
Hướng dẫn Thực Đơn Nấu Nhanh
  Thức ăn nhanh dòn V-32
  Pizza V-33
  Hướng dẫn Thực đơn Rã đông V-35
Hướng dẫn Thực Đơn Kerupuk V-36

WARNING

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

1. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   a. Do not overcook food.
   b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.
   c. Do not heat oil or fat for deep frying. The temperature of the oil cannot be controlled.
   d. Look at the oven from time to time when food is heated in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials for signs of smoke or burning.
   e. If materials inside the oven should ignite, or smoke is observed, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power plug, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
   f. After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by a dry cloth to remove any food splashes and grease. Built-up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.
2. To reduce the risk of an explosion or delayed eruptive boiling when handling the container.
   Your microwave oven is capable of heating food and beverages very quickly therefore, it is very important that you select the appropriate cooking time and power level for the type and quantity of food to be heated. If you are unsure of the cooking time and power level required, begin with low cooking times and power levels until the food is sufficiently heated evenly throughout.
   Additionally:
   a. Do not place sealed containers in the oven. Babies bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
   b. Do not use excessive amount of time.
   c. When boiling liquids in the oven, use a wide-mouthed container.
   d. Stand at least for 20 seconds at the end of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids.
   e. Stir the liquid before and during cooking. Use extreme care when handling the container or inserting a spoon or other utensil into the container.
3. This oven is for home food preparation only and should only be used for heating, cooking and defrosting food and beverage.
   It is not suitable for commercial, laboratory use, or heating therapeutic devices eg. Wheat bags.
4. Never operate the oven whilst any object is caught or jammed between the door and the oven.
5. Do not try to adjust or repair the oven yourself.
   It is hazardous for anyone other than a qualified service technician trained by SHARP to carry out any service or repair operation. Especially those which involve the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy are very hazardous.
6. Do not operate the oven if it is not working correctly or damaged until it has been repaired by a qualified service technician trained by SHARP. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to:
   (1) Door (warped), (2) Hinges and Latches (broken or loosened), (3) Door Seals, Sealing Surfaces and oven cavity (buckled or deformed), (4) Burn marks on the door seal faces.
7. Handle with care when removing items from the oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.
8. Never poke an object, particularly a metal object, through a grille or between the door and the oven while the oven is operating.
9. Never tamper with or deactivate the door safety latches.
10. Always use oven gloves to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
11. Should the power supply cord become damaged, it must be replaced with a special cord supplied by a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP. And it must be replaced by a qualified service technician trained by SHARP in order to avoid a hazard.
12. If the oven lamp fails please consult your dealer or a qualified service technician trained by SHARP.
13. Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.
    Slowly lift the furthest edge of a dish's cover including microwave plastic wrap etc., and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
14. Make sure that the power supply cord is undamaged, and that it does not run under the oven or over any hot surfaces or sharp edges.
15. To prevent the turntable from breaking:
    a. Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
    b. Do not place anything hot on a cold turntable.
    c. Do not place anything cold on a hot turntable.
16. Do not place anything on the outer cabinet because the microwave oven will become very hot during the operation.
17. Do not store food or any other items inside the oven.
18. Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. Accessible parts (e.g. oven door, oven cavity, dishes and accessories) may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away. Always use thick oven gloves to prevent yourself from getting burnt.
22. When the appliance is operated in the combination mode (COMBI cooking), Grill or Automatic Operations, children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.
23. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instruction have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
24. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

SPECIAL NOTES AND WARNING

	DO	DON'T
Eggs, fruits, nuts, seeds, vegetables, sausages and oysters	* Puncture egg yolks and whites and oysters before cooking to prevent "explosion". * Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs, sausages and oysters so that steam escapes.	* Cook eggs in shells. This prevents "explosion", which may damage the oven or injure yourself. * Cook hard / soft boiled eggs. * Overcook oysters. * Dry nuts or seeds in shells.
Popcorn	* Use specially bagged popcorn for the microwave oven. * Listen while popping corn for the popping to slow to 1-2 seconds.	* Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. * Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	* Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check for suitable temperature to prevent burns. * Remove the screw cap and teat before warming baby bottles. After warming shake thoroughly. Check for suitable temperature.	* Heat disposable bottles. * Overheat baby bottles. Only heat until warm. * Heat bottles with nipples on. * Heat baby food in original jars.
General	* Food with filling should be cut after heating, to release steam and avoid burns. * Use a deep bowl when cooking liquids or cereals to prevent boiling over.	* Heat or cook in closed glass jars or airtight containers. * Deep fat fry. * Heat or dry wood, herbs, wet papers, clothes or flowers. * Operate the oven empty except the directed case in the operation manual.
Liquids (Beverages)	* For boiling or cooking liquids see WARNING on page E-1 to prevent explosion and delayed eruptive boiling.	* Heat for longer than recommended time.
Canned foods	* Remove food from can.	* Heat or cook food while in cans.
Sausage rolls, Pies, Christmas pudding	* Cook for the recommended time. (These foods have high sugar and / or fat contents.)	* Overcook as they may catch fire.
Meats	* Use a microwave proof rack or plate to collect drained juices.	* Place meat directly on the turntable for cooking.
Utensils	* Check the utensils are suitable for MICROWAVE cooking before you use them.	* Use metal utensils for MICROWAVE cooking. Metal reflects microwave energy and may cause an electrical discharge known as arcing.
Aluminium foil	* Use to shield food to prevent over cooking. * Watch for sparkling. Reduce foil or keep clear of cavity walls.	* Use too much. * Shield food close to cavity walls. Sparkling can damage the oven.
Browning dish	* Place a suitable insulator such as a microwave and heat proof dinner plate between the turntable and the browning dish.	* Exceed the preheating time recommended by the manufacturer. Excessive preheating can cause the glass turntable to shatter and / or damage internal parts of the oven.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. Remove all packing materials from the oven cavity , (do not remove the waveguide cover), and the feature sticker from the outside of the door, if there is one. Check the unit for any damage, such as a misaligned door, damaged door seals around the door or dents inside the oven cavity or on the door. If there is any damage, please do not operate the oven until it has been checked by a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP and repaired, if necessary.
2. Accessories provided
   1) Turntable 2) Low rack 3) High rack 4) Operation manual 5) 2 Cookbooks
   6) Quick start guide
3. Since the door may become hot during cooking, and in order to avoid its accidental touch, the oven should be placed at least 80 cm or more above floor. You should also keep children away from the door to prevent them burning themselves.
4. Place the turntable over the turntable motor shaft on the oven floor. Refer to OVEN DIAGRAM on page E-4. NEVER operate the oven without the turntable.
5. This oven is designed to be used on a countertop only. It should not be installed in any area where excessive heat and steam are generated, for example, next to a conventional oven unit.
   The oven should be installed so as not to block ventilation openings.
   Allow space of at least 40 cm from top of the oven for air ventilation.
   This oven is not designed to be built-in to a wall or cabinet.
6. Neither the manufacturer nor the distributors can accept any liability for damage to the machine or personal injury for failure to observe the correct electrical connecting procedure.
   The A.C. voltage and frequency must correspond to the one indicated on the rating label on the back of the oven.
7. This appliance must be earthed:

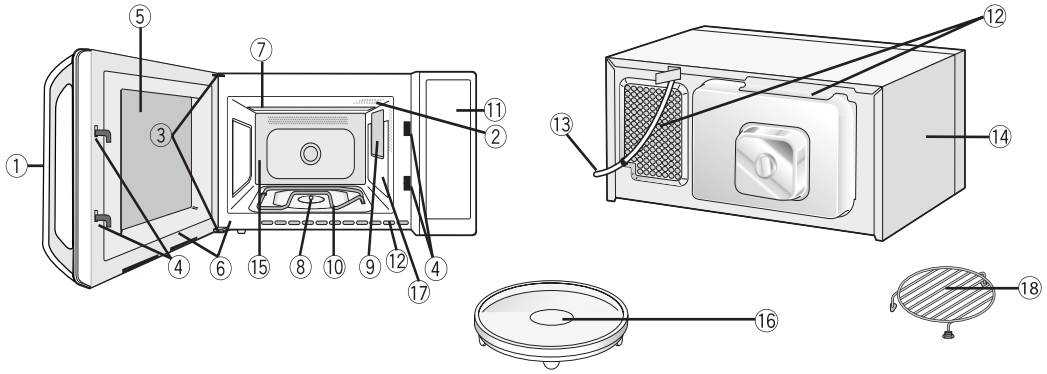
IMPORTANT

The wires in power supply cord are coloured in accordance with the following code:

Green-and-yellow	:	Earth
Blue	:	Neutral
Brown	:	Live

As the colours of the wires in the power supply cord of this appliance may not correspond with the coloured marking identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured green-and-yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol ⏚ or coloured green or green-and-yellow.
The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured blue.
The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured brown.

OVEN DIAGRAM



1. Door open handle
2. Oven lamp
3. Door hinges
4. Door safety latches
5. See through door
6. Door seals and sealing surfaces
7. Top grill heater (top grill)
8. Turntable motor shaft
9. Waveguide cover (Do not remove)
10. Bottom grill heater (bottom grill)
11. Control panel (See pages E-5)
12. Ventilation openings
13. Power supply cord
14. Outer cabinet
15. Oven cavity
16. Turntable
17. Rating label
18. Low rack
19. High rack

Warning:
The accessories will become very hot whenever the top grill, bottom grill or convection symbols are lighted in the display, and use thick oven gloves when putting/removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

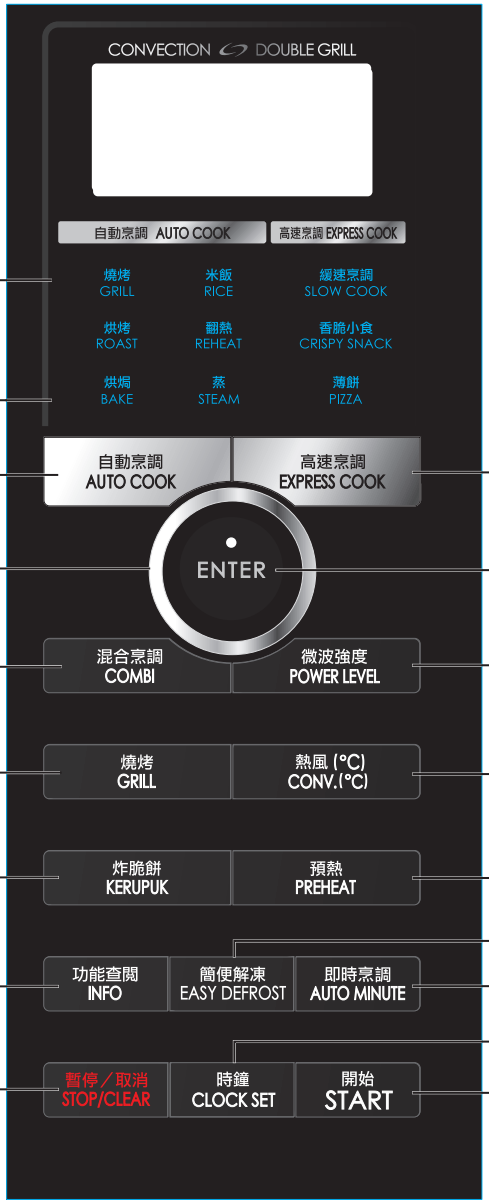
OPERATION OF CONTROL PANEL

The operation of the oven is controlled by pressing the appropriate pads arranged on the surface of the control panel.
An entry signal tone should be heard each time you press the control panel to make a correct entry. In addition the oven will beep for approximately 2 seconds at the end of the cooking cycle, or 4 times when a cooking procedure is required.

Control Panel Display

1. TOP GRILL SYMBOL
   It will appear when setting a programme using the top grill, or when the top grill is in use.
2. BOTTOM GRILL SYMBOL
   It will appear when setting a programme using the bottom grill, or when the bottom grill is in use.
3. CONVECTION SYMBOL
   It will appear when setting a programme using the convection mode, or when in a convection cooking.
4. MICROWAVE SYMBOL
   It will appear when setting a programme using the microwave mode, or when in a microwave cooking.
5. MORE (▲)/LESS (▼) indicators
   They will appear when setting the MORE or LESS function.
6. HELP indicator
   It will appear when setting the HELP feature or an automatic operation.
7. COOK indicator
   It will flash to inform you to press the START pad, or light when in the cooking.

Touch Control Panel Layout



MENUS LIST
Indicate of internal menus Auto Cook & Express Cook.

AUTO COOK PAD
Press to select cooking 16 menus.

KNOB
Rotate to enter the cooking time,weight and select menu.

COMBI PAD
Press to select combi cooking.

GRILL PAD
Press to select grill cooking.

KERUPUK PAD

INFO PAD
Press to select auto start, child lock, language or demonstration modes. Press to get cooking information.

STOP/CLEAR PAD
Press to clear during programming. Press once to stop operation of oven during cooking; Press twice to cancel cooking programme.

EXPRESS COOK PAD
Press to select cooking 10 menus.

ENTER BUTTON
Press to confirm selected menu and weight.

POWER LEVEL PAD
Press to change the microwave power setting.

CONV. (°C) PAD
Press to select convection cooking and convection temperature.

PREHEAT PAD
Press to preheat the oven prior to cooking.

EASY DEFROST PAD
Press to defrost meat by entering the weight.

AUTO MINTUE PAD

CLOCK SET PAD
Press to set clock time.

START PAD
Press to start oven after setting programs.

BEFORE OPERATING

* This oven is preset with the OPERATION GUIDE in English.
  To assist you in programming your oven, the operation guide will appear in the display.
* You can get operation guide in English or Malay.
  To change the language, see page E-17.

Getting Started

Your oven has an Energy Save Mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

Step	Procedure
1	Plug the oven into a power point. Nothing will appear on the display at this time.
2	Open the door. The display will show ENERGY SAVE MODE TO CANCEL ENERGY SAVE MODE SET THE CLOCK.
3	Close the door. This display will show " . 0", and now you can ready to use the oven.

CAUTION:

In Energy Save Mode, if you do not operate the oven for 3 minutes or more (i.e. after closing the door, or pressing the **STOP/CLEAR** pad, or at the end of cooking), you will not be able to operate the oven until you open and close the oven door.

NOTE:

When you set Child Lock or Demonstration Mode, Energy Save Mode will be cancelled temporary.

Stop/Clear

Press the STOP/CLEAR pad once to:
1. Stop the oven temporarily during cooking.
2. Clear if you make a mistake during programming.

To Cancel a Programme During Cooking

Press the STOP/CLEAR pad twice.

Power Interruption

If the power goes off or the display is blank, refer to Step 2 and 3 in the above Getting Started to resume normal operation. Your oven works normally, however there is a case that previous setting such as Child Lock, Auto Start, and Demonstration Mode will be cancelled. The Display in Clock Set mode and Energy Save Mode under different conditions is listed on page E-7 for your reference.

Heating without Food

Some smoke and odor may occur for a while at the beginning of Grill, Preheat, Convection, COMBI cooking or Automatic Operations (except Rice Menu, Reheat, Steam Menu and Easy Defrost), but the oven is not out of order.

To remove the cause of the smoke and odor, operate the oven without food for 20 min. on Grill using top and bottom grills before the first use and after cleaning.

Step	Procedure
1	Ensure that no food is in the oven. Press the GRILL pad 3 times. x 3
2	Enter the heating time (20 min.) by turning the **KNOB**.
3	Press the START pad. The timer will begin to count down. When it reaches zero, all indicators will go out and audible signal will sound. NOW COOLING will appear on the display after opening and closing the door. The cooling fan will remain on until the oven cavity has been cooled. **IMPORTANT:** During this operation, some smoke and odor will occur. Therefore open the windows or run the ventilation fan in the room.
4	Open the door to cool the oven cavity. **WARNING:** The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot and pay attention to avoid burn when cooling the oven.

Clock Set Mode (Clock Setting)

If you set the clock (Clock Set Mode), Energy Save Mode does not work.

* To enter the present time of day 11:34 (AM or PM).

Step	Procedure
1	Press the CLOCK SET pad once. 時鐘 CLOCK SET
2	Enter the hours by rotating the **KNOB** to 11.
3	Press the CLOCK SET pad once to change from hours to minutes. 時鐘 CLOCK SET
4	Enter the minutes by rotating the **KNOB** to 1134.
5	Press the CLOCK SET pad again. 時鐘 CLOCK SET

This is a 12-hour clock. If the clock is set, when cooking is complete, the display will show the correct time of day. If the clock has not been set, the display will only show ".0" when cooking is complete.

If the electrical power supply to your microwave oven is interrupted, plug in the oven again, then open the door. The display will show:

ENERGY SAVE MODE TO CANCEL ENERGY SAVE MODE SET THE CLOCK. If this occurs during cooking, the programme will be erased. The time of day will also be erased.

The clock of the oven works based on the frequency of power source. So it may gain or lose in some area where the frequency varies. It is recommended that you should adjust the time occasionally.

If you wish to know the time of day during the cooking mode, press the CLOCK SET pad. As long as your finger is pressed the CLOCK SET pad, the time of day will be displayed.

Energy Save Mode

Your oven has an Energy Save Mode. In Energy Save Mode approximately 0.1 watt is used, when blank shows on the digital display. While in Clock Set Mode approximately 3 watt is used as the time will be shown. The Display in Clock Set Mode or Energy Save Mode under different conditions is listed below for your reference.

In Energy Save Mode, if you do not operate the oven for 3 minutes or more (i.e. closing the door, pressing the **STOP/CLEAR** pad, or at the end of cooking), the display will be blank and the oven cannot be used. To restore power on, open and then close the door, ". 0" will be displayed and the oven is ready for use.

If you set the clock, Energy Save Mode will be cancelled.

To start Energy Save Mode manually, follow the instructions below.

* To start the Energy Save Mode (the display shows the time of day).

Step	Procedure
1	Press the CLOCK SET pad twice. 時鐘 CLOCK SET x 2
2	Press the START pad. 開始 START The power will be off and the display will show nothing.

The Display in Clock Set Mode or Energy Save Mode

Condition \ Mode	Clock Set Mode	Energy Save Mode
No cooking or no operating (Except Child Lock, Demo)	Current time	" .0" or Blank (without operating over 3 minutes)
Child Lock Setting	Current time	" .0"
	(Lock will be displayed by pressing a pad each time.)	
Auto Start setting	Setting time	Auto Start can't be set in Energy Save Mode.
Demostration Mode setting	DEMO MICROWAVE OVEN	
Power Interruption	Blank	

MANUAL OPERATIONS

Microwave Time Cooking

This is a manual cooking feature, first enter the cooking time then the power level.
You can programme up to 90 minutes.
There are 6 different power levels.

Power level	Display	Examples
100% (HIGH)	100 P	Raw meat, Vegetables Rice or Pasta
70% (MEDIUM HIGH)	70 P	Delicate Foods such as Eggs or Seafood
50% (MEDIUM)	50 P	
30% (MEDIUM LOW)	30 P	Defrost, Softening butter
10% (LOW)	10 P	Keep food warm
0%	0 P	

This variable cooking control allows you to select the rate of microwave cooking.
If a power level is not selected, then 100% (HIGH power) is automatically used.

* Suppose you want to cook for 10 minutes on 100% (HIGH power).

Step	Procedure
1	Enter desired cooking time 10 min., by rotating the **KNOB**.
2	Press the START pad. The timer begins to count down.

To lower the power, press the POWER LEVEL pad once. Note the display will indicate 100P. To lower to "70P", press the POWER LEVEL pad again. Repeat as necessary to select 50P, 30P, 10P or 0P power levels.

* Suppose you want to cook Fish Fillets for 10 minutes on 50% (MEDIUM power).

Step	Procedure
1	Select power level by pressing the POWER LEVEL pad as required (for 50% press three times). x 3
2	Enter desired cooking time 10 min., by rotating the **KNOB**.
3	Press the START pad. The timer begins to count down.

If the door is opened during cooking process, the cooking time in the read out automatically stops. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the START pad is pressed.

If you want to check the power level during the cooking, press POWER LEVEL pad. As long as you press the POWER LEVEL pad, the power level will be displayed.

If more than 20 minutes on 100% power is entered, the microwave power will be reduced after 20 minutes to avoid overheating.

MANUAL OPERATIONS

Sequence Cooking

Your oven can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences, switching from one variable power setting to another automatically.
Note that POWER LEVEL must be entered first when programming sequence cooking.

* Suppose you want to cook for 10 minutes on 50% (MEDIUM power) followed by 5 minutes on 100% (HIGH power).

Step	Procedure
1	Select desired power level by pressing the POWER LEVEL pad (for 50% press three times). x 3
2	Enter desired cooking time 10 min., by rotating the **KNOB**.
3	For second sequence, select microwave cooking and power level (for 100% press the POWER LEVEL pad once). x 1
4	Enter desired cooking time 5 min., by rotating the **KNOB**.
5	Press the START pad. The timer begins to count down to zero. When it reaches zero, the second sequence will appear and the timer will begin counting down to zero again.

Auto Minute

For your convenience, AUTO MINUTE allows you to easily cook for one minute on 100% (HIGH power).

Step	Procedure
1	Press the AUTO MINUTE pad. (Within 3 minutes of closing the door.) The timer begins to count down.

Press the AUTO MINUTE pad until desired time is displayed.
Each time the pad is pressed, the cooking time is increased by 1 minute.

MANUAL OPERATIONS

Grill Cooking

The top and bottom grills have one power setting only. Use appropriate time for steaks, chops, chicken pieces or other grilled food to achieve optimum results of cooking.
Your oven has 3 grill cooking modes. Select the desired grill mode by pressing the GRILL pad.

Grill cooking Mode	Press the GRILL pad
Top Grill mode	Once
Bottom Grill mode	Twice
Double Grill mode (top and bottom)	3 times

It is not necessary to preheat for grill cooking.

Recommended Utensils:
- High rack • Low rack
- Aluminium foil container
- Heat resistant cookware

* Suppose you want to cook for 20 minutes using the double grill mode.

Step	Procedure
1	Press the GRILL pad 3 times. 燒烤 GRILL x 3
2	Enter desired cooking time 20 min. ENTER
3	Press the START pad. 開始 START The timer begins to count down.

NOTE:
After cooking the oven will automatically cool and the display will show NOW COOLING.

WARNING:
The door, outer cabinet, oven cavity, accessories, dishes and especially the grills will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.

Preheating

For best results of Convection and Convection Mix cooking, preheat to the required temperature (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C). Add food after preheating.
* To preheat the oven to 200°C

Step	Procedure
1	Select preheating temperature by pressing the PREHEAT pad as required (for 200°C press four times). 預熱 PREHEAT x 4
2	Press the START pad. 開始 START PREHEAT will be displayed. When preheat is over, the oven will "beep" 4 times and ADD FOOD will be displayed.
3	Open the door and place food. Close the door. PRESS CONV OR COMBI will be displayed repeatedly.
4	Enter the desired setting.

NOTES:
1. The preheated temperature will be maintained for 30 minutes. Once the oven door is opened, this function will be cancelled. After 30 minutes, preheat will be cancelled.
2. When you set the preheat, the preset convection temperature will be automatically changed to the preheated temperature. After preheating, if you want to cook at a different temperature press the CONV. (°C) pad and you want to change COMBI cooking mode (see Page E-12), press the COMBI pad at step 4 until the desired setting appears on the display.
3. You can check the actual temperature during preheating by pressing the CONV. (°C) or COMBI pad.
   The temperature will appear on the display. This will not affect the oven operation. If the oven temperature is below 40°C, LO C will be displayed.

WARNING:
The door, outer cabinet, oven cavity, accessories, dishes and especially the grills will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.

MANUAL OPERATIONS

Convection Cooking

Your oven has 10 preset convection temperatures (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C). When you press the CONV. (°C) pad once, 250°C will be selected. To lower the temperature, press the CONV. (°C) pad until the desired temperature appears in the display.
Please consult your Convection Microwave Cookbook for more specific cooking instructions and procedures.

Recommended Utensils:

- Low rack
- Aluminum foil container
- Heat resistant cookware
- High rack
- Baking-tin

Before cooking, see "Helpful Hints", "NOTES" and "WARNING" on page E-12.

(1) To Cook without Preheating

* Suppose you want to cook for 20 minutes at 180°C.

Step	Procedure
1	Select convection temperature by pressing the CONV. (°C) pad (for 180°C press five times). x 5
2	Enter desired cooking time 20 min., by rotating the **KNOB**.
3	Press the START pad. The timer begins to count down to zero.

(2) To Cook with Preheating

* Suppose you want to preheat the oven to 200°C then cook for 20 minutes at 200°C.

Step	Procedure
1	Select preheat temperature by pressing the PREHEAT pad (for 200°C press 4 times). x 4
2	Press the CONV. (°C) pad once. x 1
3	Enter desired cooking time 20 min., by rotating the **KNOB**.
4	Press the START pad. PREHEAT will be displayed. When preheat is over, the oven will "beep" 4 times and ADD FOOD will be displayed.
5	Open the door. Place food in the oven. Close the door.
6	Press the START pad. The timer begins to count down to zero.

MANUAL OPERATIONS

Helpful Hints:

1. Foods may be cooked either directly on turntable, or using the low rack.
2. Do not cover low rack with aluminum foil. It interferes with the flow of air that cooks food.

NOTES for CONVECTION COOKING:

1. After cooking the oven will automatically cool and the display will show NOW COOLING.
2. If you want to check the convection temperature during the cooking, press the CONV. (°C) pad.
   As long as you press the CONV. (°C) pad, the temperature will appear on the display.
   You can check the actual temperature during preheating by pressing the CONV. (°C) pad.
   This will not affect the oven operation.
3. Temperature measurements taken whilst the oven is in convection mode will differ from the displayed level. This is due to the grill elements turning on and off in order to regulate the oven temperature.
   This will not affect the cooking results as long as the operation manual and cookbook are followed correctly.

NOTES for PREHEATING:

1. When you set the preheat, the preset convection temperature will be automatically changed to the preheated temperature. After preheating, if you want to cook at a different temperature press the CONV. (°C) pad at step 2 until the desired setting appears on the display.
2. The preheated temperature will be maintained for 30 minutes. Once the oven door is opened, this function will be cancelled. After 30 minutes, preheat and the selected convection programme will be cancelled.

WARNING:

The door, outer cabinet, oven cavity, accessories, dishes and especially the grills will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.

COMBI Cooking

COMBI cooking modes combines microwave power with convection or top grill. The combination of microwave power with convection or grill reduces cooking time and provides a crisp, brown finish.

Recommended Utensils:

- High rack
- Low rack
- Heat resistant cookware

Your oven has 4 COMBI cooking modes. You cannot change the microwave power level. The convection temperature is preset with 250˚C. You can change the convection temperature from 40˚C to 250˚C in ten levels. See NOTE 1 for COMBI COOKING on page E-13.

COMBI cooking Mode	Press COMBI pad
Convec Mix High (Microwave 30% and Convection)	Once
Convec Mix Low (Microwave 10% and Convection)	Twice
Grill Mix High (Microwave 50% and Top Grill)	3 times
Grill Mix Low (Microwave 10% and Top Grill)	4 times

Before cooking, see "NOTES" and "WARNING" on page E-13.

(1) To cook by COMBI Cooking

* Suppose you want to cook for 6 minutes on Grill Mix Low.

Step	Procedure
1	Select the COMBI cooking mode by pressing the COMBI pad (for Grill Mix Low press the COMBI pad 4 times). x 4
2	Enter desired cooking time 6 min., by rotating the **KNOB.**
3	Press the START pad. The timer begins to count down.

(2) To Cook by Convec Mix with Preheating

* Suppose you want to preheat the oven to 250°C and cook for 20 minutes on Convec Mix High.

Step	Procedure
1	Select preheat temperature by pressing the PREHEAT pad as required (for 250°C press once). x 1
2	Select the COMBI cooking mode by pressing the COMBI pad (for Convec Mix High press once). x 1
3	Enter desired cooking time 20 min., by rotating the **KNOB**.
4	Press the START pad. PREHEAT will be displayed repeatedly. When preheat is over, the oven will "beep" 4 times and ADD FOOD will be displayed.
5	Open the door. Place food in oven. Close the door.
6	Press the START pad. The timer begins to count down to zero.

NOTES for COMBI COOKING:

1. If you want to change convection temperature, press the CONV. (°C) pad until the desired temperature appears in the display after setting Convec Mix mode at step 2 and continue step 3.
2. After cooking the oven will automatically cool and the display will show NOW COOLING.
3. If you want to check the convection temperature during the cooking, press the CONV. (°C) pad. As long as you press the CONV. (°C) pad, the temperature will appear on the display. You can check the actual temperature during preheating by pressing the CONV. (°C) pad.
   This will not affect the oven operation.
4. Temperature measurements taken whilst the oven is in convection mode will differ from the displayed level.
   This is due to the grill elements turning on and off in order to regulate the oven temperature.
   This will not affect the cooking results as long as the operation manual and cookbook are followed correctly.

NOTES for PREHEATING:

1. When you set the preheat, the preset convection temperature will be automatically changed to the preheated temperature.
   After preheating, if you want to change COMBI cooking mode (see Page E-12), press the COMBI pad at step 2 until the desired setting appears on the display.
2. The preheated temperature will be maintained for 30 minutes. Once the oven door is opened, this function will be cancelled. After 30 minutes, preheat and the selected convection programme will be cancelled.

WARNING:
The door, outer cabinet, oven cavity, accessories, dishes and especially the grills will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.

AUTOMATIC OPERATIONS

Notes for Automatic Operations

Automatic Operations include the following features :-

AUTO COOK enables you to cook 16 popular menus
- GRILL, ROAST, BAKE
- RICE, REHEAT, STEAM

Please refer to the chart on pages E25-31.

EXPRESS COOK enables you to cook 10 popular menus
- SLOW COOK, CRISPY SNACK, PIZZA

Please refer to the chart on pages E32-33.

KERUPUK to cook the kerupuk.

1. More or less than the quantity or weight of foods suggested in each MENU GUIDE is programmed when the START pad is pressed. To clear, press the STOP/CLEAR pad and reprogramme.
2. When using the automatic features, carefully follow the details provided in each MENU GUIDE to achieve the best result.
   If the details are not followed carefully, the food may be overcooked or undercooked or "ERROR" may be displayed.
3. Food weighing more or less than the quantity or weight listed in each MENU GUIDE, cook manually.
4. When entering the weight of the food, round off the weight to the nearest 0.1kg (100g). For example, 0.35kg would become 0.4kg.
5 When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible signals sound. To continue cooking, press the START pad.
6. To change the final cooking or defrosting result from the standard setting, use MORE / LESS setting prior to pressing the START pad. See page E-16.
7. The final cooking result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check the food after cooking and if necessary continue cooking manually.

WARNING :
The door, outer cabinet, oven cavity, accessories, dishes and especially the grills will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.

How to Use Automatic Operations

Automatic Operations will automatically compute the cooking mode and cooking time.
(Follow the details provided in each Menu Guide on pages E-25-35.)

<AUTO COOK, EXPRESS COOK except SLOW COOK and EASY DEFROST>

* Suppose you want to cook 0.6 kg of Steak.

Step	Procedure
1	Select the menu by pressing the desired pad (for Steak press the AUTO COOK pad once). x 1
2	Rotate the **KNOB** to select GRILL-3 and press **ENTER** button.
3	Rotate the **KNOB** to enter weight 0.6 kg and press **ENTER** button.
4	Press the START pad. The cooking time will begin counting down. When the audible signals sound, the oven will stop and TURN OVER will be displayed.
5	Open the door. Turn over the meat. Close the door. Press the START pad. The cooking time will continue counting down to zero. When it reaches zero, an audible signal will sound.

NOTE FOR BAKE:
Skip step 3 as it is unnecessary to enter weight or quantity. PREHEAT will start automatically at step 4. When preheat is over, the oven will "beep" 4 times and ADD FOOD will be displayed.

NOTE FOR REHEAT and CRISPY SNACK:
Skip step 3 as it is unnecessary to enter weight or quantity.

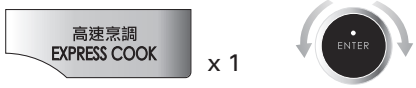
AUTOMATIC OPERATIONS

<Slow Cook>

The SLOW COOK setting is designed for foods which cook longer time. For example, stewing, braising, boiling soup or Chinese desserts of liquid type. The SLOW COOK setting provides two choices: SLOW COOK HIGH or SLOW COOK LOW. The maximum cooking time is 2 hours for each choice.

To select SLOW COOK HIGH, press the EXPRESS COOK pad once. SLOW-HI will be displayed.
To select SLOW COOK LOW, press the EXPRESS COOK pad and turn the **KNOB** until SLOW-LO is displayed. SLOW-LO will be displayed.

* Suppose you want to cook stew chicken on SLOW COOK HIGH for 1 hour 30 min.

Step	Procedure
1	Press the EXPRESS COOK pad once and **ENTER** button. 
2	Enter desired cooking time, 1 H 30 by rotating the **KNOB** and press **ENTER** button.
3	Press the START pad. The cooking time will count down to zero. After cooking an audible signal will sound.

NOTE:

1. If you need to check the food doneness during cooking, you can open the oven door or pressing the STOP/CLEAR pad once, then check and stir. After that close the door and press START pad to resume cooking.
2. You can **only** set any SLOW COOK programmes up to 2 stages as a sequence cooking (see page E-9).
3. If you wish to know the level of slow cook during cooking, press the POWER LEVEL pad. As long as your finger is pressing the POWER LEVEL pad, selected slow cook setting will be displayed.
4. Maximum time of Slow Cook is 2 hours.
5. This function can be used with AUTO START. See page E-17

SPECIAL NOTES ON SLOW COOKING

For better cooking result, always try to:

1. Cut the ingredients into smaller pieces.
2. Add in adequate liquid medium (e.g. : water, sauce) and try to submerge the ingredients into the liquid medium in order to avoid scorching. This is especially important when stew or chicken soup is prepared.
3. When soup or large quantity is prepared, make sure that the water level is at least 1 $^{1}/_{2}$ inches (3.8 cm) from the rim of casserole, otherwise spill over may result.
4. Do not add too much seasonings or salt at the initial stage of cooking. Try to add (especially salt) soon after or just after finish.
5. Cook with the casserole lid on. Also please do not open the lid during cooking as this may disturb the cooking sequence.
6. Stir and stand for 10 minutes after cooking.

<KERUPUK>

* Suppose you want to cook kerupuk with china plate.

Step	Procedure
1	Press the KERUPUK pad.
2	Press the START pad. The cooking time will begin counting down. When the audible signals sound, the oven will stop and TURN OVER RE- ARRANGE will be displayed.
3	Open the door. Turn over and rearrange kerupuk. Close the door. Press the START pad. The cooking time will continue counting down to zero. When it reaches zero, an audible signal will sound.

OTHER CONVENIENT FEATURES

Less/More Setting

To adjust the cooking time to your individual preference - use the "more" or "less" setting to either add (more) or reduce (less) cooking time.

The LESS/MORE TIME setting can be used to adjust the cooking time of the following menu.

AUTO COOK :
- GRILL, ROAST, BAKE
- RICE, REHEAT, STEAM

EXPRESS COOK:
- SLOW COOK, CRISPY SNACK, PIZZA

EASY DEFROST
KERUPUK

To adjust cooking time, rotate the **KNOB** before pressing the START pad.

* Suppose you want to defrost 1.0 kg Roast Lamb for a longer time.

Step	Procedure
1	Press the EASY DEFROST pad.
2	Rotate the **KNOB** to enter weight 1.0 kg and press **ENTER** button.
3	Rotate the **KNOB** clockwise to setting MORE TIME. The indicator will be "▲"
4	Press the START pad.

OTHER CONVENIENT FEATURES

Help Feature (INFO)

(1) Auto Start

The Auto Start feature allows you to set your oven to start automatically only when clock is set.
Auto Start can be used for manual cooking, SLOW COOK in EXPRESS COOK and RICE in AUTO COOK.

* Suppose you want to start cooking a casserole for 20 minutes on 50% (MEDIUM power) at 4:30 in the afternoon. (Check that the correct time of day is displayed.)

Step	Procedure
1	Press the INFO pad twice. x 2
2	Enter the desired start time (hour) by rotating the **KNOB** to 4.
3	Press the CLOCK SET pad.
4	Enter the desired start time (minute) by rotating the **KNOB** to 4:30.
5	Press the CLOCK SET pad.
6	Set the desired cooking mode. (for microwave cooking on 50%, press the POWER LEVEL pad 3 times) x 3
7	Enter the desired cooking time.
8	Press th START pad.

NOTES:

1. To check the current time, simply press the CLOCK SET pad, the time will be displayed.
2. If the door is opened after step 8, close the door and press the START pad to continue with Auto Start.
3. Press the STOP/CLEAR pad once to cancel Auto Start.
4. The correct time of day must be set before using Auto Start, see clock setting on page E-7.
5. Follow page E-15 for SLOW COOK in EXPRESS COOK and follow page E-14 for AUTO RICE in AUTO COOK after step 5.

(2) Child Lock

If the oven is accidentally started with no food/liquid in the cavity, the oven could be damaged.
To prevent accidents like this, your oven has a "Child Lock" feature that you can set when the oven is not in use.

To set the Child Lock, press the INFO pad three times and press the START pad. LOCK will appear in the display.
The Control Panel is now locked and current time is shown in Clock Set Mode, and " . 0 " is shown in Energy Save Mode. Each time a pad is pressed, the display will show LOCK.

To unlock the control panel, press the INFO pad, and the START pad. The display will show LOCK OFF at the same time. The time of day will be displayed and the oven is ready to use.

(3) Demonstration Mode

This feature is mainly for use by retail outlets, and also allows you to practice the key operation.

To demonstrate, press the INFO pad four times and press the START pad. DEMO MICROWAVE OVEN will appear in the display in both of Clock Set Mode and Energy Save Mode.
Cooking operations can now be demonstrated with no power in the oven. For example, press AUTO MINUTE pad, and the display will show "1.00" and count down to zero at ten times the speed faster than normal. When the timer reaches zero, "0" will appear in the display.

To cancel, press the INFO pad four times and the START pad. Once, the display will show DEMO OFF.

(4) Language

The oven comes set for English. You can change the language to Malay by pressing the INFO pad 5 times. Then, press START pad.

(5) Help

Each setting of Automatic Operations and Slow Cook has a cooking hint.

If you wish to check, press the INFO pad whenever HELP is lighted in the display.

Alarm

Your oven has an alarm function. If you leave food in the oven after cooking, the oven will "beep" 3 times after 2 minutes.
If you do not remove the food at that time, the oven will "beep" 3 times after 4 minutes and 6 minutes.

CARE AND CLEANING

IMPORTANT:
Disconnect the power supply cord before cleaning or leave the door open to inactivate the oven during cleaning. Before cleaning, make sure the oven door, outer cabinet, oven cavity and accessories are completely cool.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS - Keep the oven clean and remove any food deposits, or it could lead to deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Exterior:

The outside may be cleaned with mild soap and warm water, wipe clean with a damp cloth. Avoid the use of harsh abrasive cleaners. Keep the ventilation openings free of dust.

Door:

Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Touch Control Panel:

Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only.

Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Avoid the use of excess water.

Interior walls:

Wipe spatters and spills with a little dishwashing liquid on a soft damp cloth. For heavier stains inside the oven cavity only, use a mild stainless steel cleaner applied with a soft damp cloth. Do not apply to the inside of the door. Wipe clean ensuring all cleaner is removed. After use, wipe the waveguide cover in the oven with a soft damp cloth to remove any food splashes. Built-up splashes may overheat and begin to smoke or catch fire. Do not remove the waveguide cover. DO NOT USE CAUSTIC CLEANERS, ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS ON YOUR OVEN. NEVER SPRAY OVEN CLEANERS DIRECTLY ONTO ANY PART OF YOUR OVEN. DO NOT USE A STEAM CLEANER. Avoid using excess water. After cleaning the oven, ensure any water is removed with a soft cloth.

NOTE:

At regular intervals, heat the oven referring to "Heating without Food" on page E-6. Because, the splashed dirt or food oil remained around oven walls may cause the smoke and odour.

Accessories:
Wash with mild soapy water and dry thoroughly.

NOTE:

Keep the waveguide cover and accessories clean at all times. If you leave grease or fat in the cavity or accessories, it may overheat, cause arcing, smoke or even catch fire when next using the oven.

SERVICE CALL CHECK

Check the following before calling service:

1. Does the display light ? Yes _____ No _____
2. When the door is opened, is the oven lamp switched on? Yes _____ No _____
3. Place one cup of water (approx. 250 ml) in a glass measure in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if door is closed properly.
   Programme the oven for one minute on 100% (HIGH). At this moment:
   A. Does the oven lamp light? Yes _____ No _____
   B. Does the cooling fan work? Yes _____ No _____
   (Put your hand over the rear ventilation openings.)
   C. Does the turntable rotate? Yes _____ No _____
   (The turntable can rotate clockwise or counterclockwise. This is quite normal.)
   D. Do the microwave symbol and COOK indicator light? Yes _____ No _____
   E. After one minute, did an audible signal sound? Yes _____ No _____
   F. Is the water inside the oven hot? Yes _____ No _____
4. Remove water from the oven and programme the oven for 3 minutes on GRILL mode using top and bottom grills.
   A. Do the top and bottom grill symbols and COOK indicator light? Yes _____ No _____
   B. After 3 minutes, do the both grills become red? Yes _____ No _____

If "NO" is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box. If both the wall socket and the fuse are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.

IMPORTANT: If the display shows nothing even if the power supply plug is properly connected, the Energy Save Mode may be in operation. Open and close the oven door to operate the oven. See "Getting Started" on page E-6.

NOTE: 1. If time in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode. (Please see page E-17 for detail.)
2. The following thing is not trouble;
Each cooking mode has a maximum cooking time. If you operate the oven longer than the maximum time, the power will automatically be reduced. The table below shows the maximum time for each cooking mode.

Cooking mode	Maximum cooking time
Microwave 100% cooking	20 min.
Grill cooking Top grill	15 min.
Bottom grill	15 min.
Top and bottom grill	Top grill 6 min. Bottom grill 6 min.
COMBI cooking / Grill Mix-Low	15 min.

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage	:	Refer to the rating label.
AC Power Required	:	
Microwave		1.4 kW
Grill		1.15 kW (Top Grill) 0.6 kW (Bottom Grill) 1.7 kW (Top and bottom Grill)
Convection		1.7 kW
Output Power	:	
Microwave		0.90 kW* (IEC test procedure)
Grill Heater		1.1 kW (Top Grill) 0.55 kW (Bottom Grill) 1.65 kW (Top and bottom Grill)
Convection		1.65 kW
Microwave Frequency	:	2450 MHz** (Class B/Group 2)
Outside Dimensions	:	520 mm(W) x 309 mm(H) x 486 mm(D)****
Cavity Dimensions	:	343 mm(W) x 209 mm(H) x 357 mm(D)***
Oven Capacity	:	26 litre***
Cooking Uniformity	:	Turntable (325 mm in diameter) system
Weight	:	Approx. 19kg

* This measurement is based on the International Electrotechnical Commission's standardised method for measuring output power.

** This is the classification of ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment described in the International Standard CISPR11.

*** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.
Actual capacity for holding food is less.

**** The depth does not include the door opening handle.

COOKING GUIDES

Microwave Cooking Techniques

Arrange food carefully	Place the thickest areas toward outside of dish.
Watch cooking time	Cook for the shortest amount of time indicated and add more time as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
Cover foods before cooking	Check recipe for suggestions: paper towels, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly. (Helps keep oven clean)
Shield foods	Use small pieces of aluminium foil to cover thin areas of meat or poultry in order to avoid overcooking.
Stir foods	From outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
Turn foods	Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.
Rearrange foods	Like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
Allow standing time	After cooking ensure adequate standing time. Remove food from oven and stir if possible. Cover during standing time can allow the food to finish cooking completely.
Check for doneness	Look for signs indicating that cooking temperature has been reached. Doneness signs include: – Steam emits throughout the food, not just at edge; – Joints of poultry can be torn apart easily; – Pork and poultry show no pinkness; – Fish is opaque and flakes easily with a fork.
Condensation	A normal part of microwave cooking. The humidity and moisture in food will influence the amount of moisture in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered foods. Ensure that the ventilation openings are not blocked.
Browning dish	When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and Turntable motor shaft due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.
Microwave safe plastic wrap	For cooking food with high fat content, do not bring the wrap in contact with the food as it may melt.
Microwave safe plastic cookware	Some microwave safe plastic cookware are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.

Grill and Grill Mix Recipes

Spare Ribs

[Ingredients]
1 kg pork spare ribs
3 tbsp. corn oil

[Seasonings]
3 tbsp. light soy sauce
3 tbsp. water
2 tbsp. hoisin sauce
3 tbsp. dry sherry or wine
5 tbsp. pork broth
Salt, sugar, chopped garlic to taste

[Method]
1. Blanch the spare ribs in boiling water for 2 minutes. Then rinse.
2. Marinate ribs for 20 minutes with seasonings.
3. Place on the low rack and brush with oil.
4. Let them roast.

Mode	Cooking time	Microwave Power	Procedure
1st Microwave	4'-6'	MED HIGH	Turn over
2nd Grill Mix High	7'-9'		
3rd Microwave	4'-6'	MED	
4th Grill Mix High	5'-6'		

5. Garnish with pickles and pineapple.

Chinese Roast Pork

[Ingredients]
0.9 kg pork loaf

[Seasonings]
5 tbsp. barbecue pork sauce or
1/2 tsp. char siew coloring, blended with
1 1/2 tbsp. water
1 tsp. salt
12 tbsp. sugar
1 tbsp. light soy sauce
1 tbsp. dark soy sauce
2 tbsp. corn oil

[Glazing]
2 tbsp. honey

[Method]
1. Wash pork clean and pat dry. Bind with thread.
2. Marinate with seasonings for 2 to 3 hours.
3. Set the pork on low rack.
4. Let it grill.

Mode	Cooking time	Microwave Power	Procedure
1st Microwave	13'-15'	MED HIGH	Turn over
2nd Grill Mix High	13'-17'		
3rd Grill Mix High	8'-10'		

5. Brush with honey 2 - 3 minutes before finish.
6. After grill let stand for 10 minutes.

Pork Steaks with Onion Sauce

[Ingredients]
650 g pork chop
1/2 onion, sliced
1 tomato, sliced
1 tbsp. oil
Black pepper, Honey to taste

[Seasonings]
1 tbsp. light soy sauce
1 tsp. dark soy sauce
2 tsp. sugar
1 tsp. wine
1 tsp. oil
Salt and pepper to taste

[Gravy]
1 tbsp. oyster sauce
1 tsp. sugar
1 grated garlic
1 tsp. oil
70 ml water
Salt to taste
2 tsp. cornflour blended with 1 tbsp. water

[Method]
1. Wash pork and pat dry.
2. Marinate pork with seasonings for 30 minutes.
3. Sprinkle black pepper on marinated pork, then cook on the high rack.

Mode	Cooking time	Microwave Power	Procedure
1st Grill Mix-High	5'30"		Brush honey and turn over
2nd Grill (Bottom grill)	5'		
3rd Microwave (Top grill)	7'-9'		
4th Microwave	3'-4'	HIGH	

4. Combine onion and oil; cover, microwave on 100% (HIGH) for 2-3 minutes.
5. Add gravy, except blended cornflour; microwave on 100% (HIGH) for 1 minute; remove, stir and continue to cook another 1 minute.
6. Add tomato; cover and microwave on 100% (HIGH) for 30 seconds.
7. Add blended cornflour to boiled seasonings; stir until cornflour is thick.
8. Top sliced pork with prepared gravy and garnish with spring onion.

Grilled Duck

[Ingredients]
1 duck (approx. 900 g)
salt, pepper
paprika
oil

[Method]
1. Season breast cavity with salt and pepper.
2. Stir together oil and paprika and rub over outside of duck.
3. Place on the low rack and press COMBI pad 3 times to Grill Mix High. Cook for 16-20 minutes. Turn over halfway through cooking.
4. Cover with foil and let stand 5 - 10 minutes before serving.

Pork and Prawn Kebabs

[Ingredients]
300 g pork, cut into 24 square pcs.
100 g onion, cut into 12 square pcs.
80 g green pepper, cut into 12 square pcs.
80 g tomato, cut into 12 square pcs.
70 g prawns, shelled and deveined then cut into 3 pcs.

[Seasonings]
2 tbsp. corn oil
1 1/2 tsp. salt
1/2 tsp. pepper
1 tsp. paprika
1/2 tsp. garlic powder

[Glazing]
3 tbsp. melted butter
1 tbsp. lemon juice

[Method]
1. Marinate prepared ingredients with blended seasonings for more than 30 minutes.
2. Skewer a variety of ingredients onto bamboo sticks alternately with pork, tomato, prawn, onion, and green pepper, then glaze with melted butter and lemon juice.
3. Place on the high rack and press COMBI pad 3 times to Grill Mix High. Cook for 7-10 minutes. Turn over halfway through cooking.
4. Serve hot.

Grilled Pigeon

[Ingredients]
1 pigeon (approx. 300g)

[Seasonings]
1 tbsp. light soy sauce
1 tsp. dark soy sauce
1 tbsp. oil
1/2 tsp. salt
1 tsp. sugar
1 tsp. ginger juice
1 tsp. cooking wine

[Method]
1. Bind wings and legs of pigeon with string.
2. Marinate pigeon for at least 10 minutes.
3. Place on the low rack and press COMBI pad 3 times to Grill Mix High. Cook for 7-11 minutes. Turn over halfway through cooking.

Chinese Pizza

[Ingredients]
200g plain flour
1/2 tsp. yeast
1 tsp. baking powder
40g sugar
few alkaline water
few sesame seeds

[Method]
1. Dissolve yeast in water, then mix with flour and add enough water to form a dough. Let stand and rise.
2. Add in the remaining ingredients(except sesame seeds) and mix the dough again, then roll into a 10-inches flat round shape.
3. Brush oil and place sesame seeds sparingly on top of it. Put the pizza onto an oil-brushed turntable and cook at Grill (Bottom Grill) for 5'00", then at Double Grill (Top and Bottom Grill) for 3'00".
4. Turnover, brush oil on pizza top and cook again at Grill (Bottom Grill) for 4'30".

Beef Steak with Vegetable Sauce

[Ingredients]
510g beef, (about 1 cm thick)
1/2 onion (sliced)
1 tomato (sliced)
2 cloves garlic (chopped)
1 tbsp. oil

[Seasonings]
1 tbsp. light soy sauce
1 tbsp. dark soy sauce
1 tbsp. chopped ginger
1 tsp. sugar
1 tsp. wine
1/2 tsp. salt
2 tbsp. oil
1/2 tsp. garlic powder
1 tsp. pepper

[Gravy]
2 tbsp. tomato sauce
2 tsp. sugar
1/2 tsp. salt
1 tsp. vinegar
5 tbsp. water
2 tsp. cornflour blended with 1 tbsp. water

[Method]
(Beef Steak)
1. Wash beef and pat dry.
2. Marinate beef with seasonings for 20 minutes.
3. Place on the low rack. Brush with oil. Let it roast.

Mode	Cooking time	Procedure
1st Grill MIx High 2nd Grill Mix High	12'-14' 5'-6'	Turn over

4. Wrap the roasted beef with aluminum foil; let it stand for 10 minutes.

(Vegetable Sauce)
1. Place onion, garlic and oil in a casserole and cover; microwave on 100% (HIGH) for 2'20" - 3'20".
2. Add gravy, (except blended cornflour); cover; microwave on 100% (HIGH) for 50 seconds.; remove, stir and continue to cook for 50 seconds.
3. Add tomato; cover and microwave on 100% (HIGH) for 30 seconds.
4. Add blended cornflour into boiled seasonings, stir until cornflour is thick.
5. Top sliced beef with prepared gravy and garnish with shiso leaves.

Crispy Stuffed Mushrooms

[Ingredients]
12 Black mushrooms
75g butter
2 cloves garlic (crushed)
75g fresh breadcrumbs
50g cheese (grated)

[Method]
1. Soak the mushrooms until soften, then remove and chop mushroom stalks.
2. Heat butter with garlic on 100% (HIGH) for 50 seconds, stir in chopped mushroom stalks and breadcrumbs.
   Fill mushrooms with mixture, sprinkle with cheese.
3. Place the mushrooms on a dish and place on the high rack. Press COMBI pad 3 times to Grill Mix High and cook for 4'40"-5'40".

Baked Avocados with Ham

[Ingredients]
50g butter
50g fresh brown breadcrumbs
100g cooked ham (finely chopped)
90ml double cream
salt and pepper to taste
1 tsp. fresh parsley (chopped)
2 large ripe avocados
1 tbsp. lemon juice
50g cheese (grated)

[Method]
1. Place the butter in a bowl and heat on 100% (HIGH) for 50 seconds. Stir in the breadcrumbs and ham, add enough cream to bind the mixture. Season with salt and pepper to taste and stir in the parsley, cook on 100% (HIGH) for 1'40"-2'40".
2. Cut the avocados in half, remove the stone and brush the flesh with lemon juice. Fill each avocado half with the breadcrumb mixture.
3. Place the avocados in a large flan dish and sprinkle with the grated cheese.
4. Place the dish on the high rack, cook on 100% (HIGH) for 50 seconds, then on GRILL (Top Grill) for 6-7 minutes until brown and crispy.

Fish Kebabs

[Ingredients]
4 wooden skewers
450g firm fleshed fish (skinned and cut into 8 cubes)
2 courgettes, cut into 8 chunks
4 medium mushrooms (stalks removed)
4 slices of orange
2 medium tomatoes (halved)
1 tsp. fresh dill (chopped)
50g butter

[Method]
1. Arrange all ingredients onto each skewer in a regular sequence. Leave no wood exposed.
2. Heat the dill and butter in a small bowl on 100% (HIGH) for 1 minute. Brush kebabs with the dill butter, place in a flan dish on the high rack.
3. Press COMBI pad 3 times to Grill Mix High and cook for 11-13 minutes. Turn over and rearrange the kebabs every 3 minutes.

   (NOTE: To remove food easily from wooden skewers, soak the skewers in water for 30 minutes prior to using them.)

Chicken Satay

[Ingredients]
4 wooden skewers
450g chicken fillets (cubed)

[Seasonings]
1 tbsp. groundnut oil
1 tbsp. lemon juice
2 tbsp. satay sauce
1 clove garlic (crushed)
Tabasco sauce to taste

[Method]
1. Place all the seasonings in a large bowl, mix well. Stir in the chicken, refrigerate for 2 hours to marinate.
2. Thread the chicken onto skewers leaving no wood exposed. Place in a large flan dish on the high rack. Press COMBI pad 3 times to Grill Mix High and cook for 10'30" - 12'00". Turn over and rearrange skewers every 3 minutes.

   (NOTE: To remove food easily from wooden skewers, soak the skewers in water for 30 minutes prior to using them.)

Vegetable Loaf

[Ingredients]
(A)
175g fresh breadcrumbs
1 large carrot (grated)
2 small courgettes (sliced)
1 large potato (grated)
3 sticks of celery (sliced)
4 rashers bacon (chopped)
125g Cheddar cheese (grated)
2 eggs (beaten)
salt and pepper to taste

(B)
75g Cheddar cheese (grated to sprinkle)
1 tbsp. fresh parsley (chopped)

[Method]
1. Combine (A), mix well.
2. Pour mixture into a greased 1.5 litre loaf dish, cover with (B).
3. Place on turntable, cook on 50% (MEDIUM) for 15-16 minutes. Then press COMBI pad 3 times to Grill Mix High and cook for 6 - 8 minutes.

Green Onion Cake

[Ingredients]
200g plain flour
around 100ml hot water
2 stalks green onion dices
few castor salt
few tbsps. oil

[Method]
1. Mix flour with hot water to form a dough. Roll out the dough into a flat, long rectangular sheet.
2. Brush oil on dough, then place green onion dices on top and sprinkle sparingly with castor salt.
3. Hold up from one end and roll along from Right to Left to form a short roll shape. Trim and press both ends of openings, then roll on top of ends to form a flat round cake shape.
4. Brush oil on top of the cake. Put it onto an oil-brushed turntable and cook at Grill (Bottom Grill) for 5'00", then at Double Grill (Top and Bottom Grill) for 6'00". Turnover, brush oil on the cake and cook again at Grill (Bottom Grill) for 5'00".

AUTO COOK MENU GUIDE

Grill

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Weight (KG)	Procedure
GRILL-1	**Grill Fish** eg: Pomfret Golden Thread Mackerel Snapper etc.	8 - 12˚C	0.1 - 0.4kg	• Wash fish thoroughly and remove scales. • Make a few slits on the skin of fish, pierce the eyes of fish. • Pat dry, then brush oil on fish body. • Place on the high rack (brushed lightly with oil), uncovered. • When oven stops, turn it over. Continue to cook.
GRILL-2	**Grill Lobster** **NOTE** • The tail of lobsters should be made "flat" as much as possible to avoid getting burnt. • Lobsters should be fresh, otherwise there will be much "juice" came out during and after cooking. • Lobsters should be transferred to another plate after cooking as the cheese might melt and spread around the plate, making it messy and not presentable when serve.	10 - 14˚C	0.1 - 0.6kg 1 lobster, Regular size: 360g to 600g Small size (LESS) 240g to 360g	• Cut the whole lobster into 2 halves. • Wash the lobster halves and remove all substances inside its head. • Sprinkle little cornflour over surface of lobster's body. • Slice cheese in about 1 cm thickness and cover the top of lobster with the cheese. • Place on a ceramic plate, then on the high rack. • Cook uncovered. • ½ (1pc) or 1 (2pcs) lobster can be cooked each time. But whenever small size of lobster is cooked, make sure the (▼) LESS TIME pad is entered for best results.
GRILL-3	**Steak** **(Beef Steak)**	8 - 12˚C	0.2 - 0.6kg	• Steak is recommended to have a thickness of about 1.5 cm to get good result. • Season as desired. • Place on the high rack. • When oven stops, turn steak over. • After cooking, stand. • Serve with hot sauce where necessary.

AUTO COOK MENU GUIDE

Roast

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Weight (KG)	Procedure
ROAST-1	**Beef** * You can adjust doneness by pressing the time pad: — ▲(MORE) — Well done ▼(LESS) — Rare **NOTE** If seasonings are used prior to cooking, a well-cooked doneness may be resulted.	8 - 12˚C	1.0 - 1.6kg	• Place in centre of low rack, uncovered. • When oven has stopped, turn beef over and shield the well cooked portions where necessary. (Note: Make sure the foil does not touch each other and the oven wall.) • After cooking, stand for 10-15 minutes.
ROAST-2	**Lamb** * You can adjust doneness by pressing the time pad: — ▲(MORE) ▼(LESS) — Cannot be used and ERROR will be displayed. **NOTE** If seasonings are used prior to cooking, a well-cooked doneness may be resulted.	8 - 12˚C	1.0 - 1.6kg	• Place in centre of low rack, uncovered. • When oven has stopped, turn lamb over and shield the well cooked portions where necessary. (Note: Make sure the foil does not touch each other and the oven wall.) • After cooking, stand for 10-15 minutes.
ROAST-3	**Chicken** eg: Whole chicken Half chicken * You can adjust doneness by pressing the time pad ▲(MORE) or ▼(LESS). **NOTE** If the chicken has just been defrosted, make sure it has stood for at least 6 hours at room temperature and defrosted completely before roasting.	8 - 12˚C	1.0 - 1.6kg	• Wash chicken, trim away fat and pat dry. • Season as desired for at least 30 mins. • Place on the low rack, uncovered. • When oven stops, cover thinner part or end of legs with foil. (Discard excess oil on the turntable where necessary.) Turn it over and continue to cook. (Note: Make sure the foil does not touch each other and the oven wall.) • After cooking, stand for 10-15 mins.

AUTO COOK MENU GUIDE

Bake

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Quantity	Procedure
BAKE-1	**Cake** (Plain cake)	20 - 25˚C Room temperature	Make one 22 cm round cake	• Remove turntable before preheating. (Preheat is automatic for this menu.) • Prepare the cake as in the recipe on page E-28. • Place turntable with cake on the low rack in the oven after preheating. • After cooking, stand.
BAKE-2	**Apple Pie**	20 - 25˚C Room temperature	Make one 22 cm round pie	• Remove turntable before preheating. (Preheat is automatic for this menu.) • Prepare the pie as in the recipe on page E-28. • Place turntable with pie in the oven after preheating. • After cooking, stand.
BAKE-3	**Cookies** (Chocolate chip cookies)	20 - 25˚C Room temperature	1 layer (Make 13 cookies)	• Remove turntable before preheating. (Preheat is automatic for this menu.) • Prepare the cookies as in the recipe on page E-28. • Place turntable with cookies in the oven after preheating. • After cooking, stand.

Bake Recipe

Plain Cake

[Ingredients]

180 g	self raising flour
1/2 tsp	baking powder
80ml	milk
120g	butter (soften)
120g	caster sugar
3	eggs

[Method]

1. Mix butter and sugar thoroughly until light and fluffy.
2. Add in beaten eggs and stir well.
3. Fold in self raising flower, baking powder and milk.
4. Pour into a 22 cm round metal baking tin lined with wax paper.
5. Place on low rack and bake.

Apple Pie

[Ingredients]

(Filling)

5 (900g)	apples (medium)
60g	sugar
1 1/2 tbsp	plain flour
2 tsp	lemon juice
few	cinnamon
few	nutmeg

(Pastry)

360g	plain flour
60g	sugar
185g	butter
5 tbsp	cold water
1	egg white (lightly beaten)

[Method]

(Filling)

1. Peel off apple skins and discard apple cores. Cut the apples into cubes of 3 × 4 cm.
2. Mix with other filling ingredients in casserole. Cover and cook at microwave 100% (HIGH) for 8 minutes or until apple is tender.
3. After cooking, stir and let stand until it cools off.

(Pastry)

1. Sift flour and mix with sugar. Rub in butter until mixture resembles fine breadcrumbs. Add in cold water sparingly to form a soft dough.
2. Wrap with greaseproof paper and refrigerate for 1 hour.
3. Roll out 2/3 of pastry on a 22 cm bottom, 3 cm high metal pie plate brushed with oil.
4. Spoon prepared filling into pastry case.
5. Roll out remaining pastry and cut into strips. Use pastry strips as braids and cover the top of pie.
   Press edges of pastry together; trim.
6. Brush egg white on pastry (pie top and edges). Place on turntable and bake.
7. After baking, serve with cream or ice cream when the pie cools off.

Chocolate Chip Cookies

[Ingredients]

60g	butter (soften)
100g	caster sugar
1/4 tsp	vanilla essence
1	egg (medium)
180g	self raising flour (sifted)
40g	chocolate chips
30g	walnut pieces

[Method]

1. Cream butter and sugar until light and fluffy. Beat in egg and vanilla essence.
2. Mix in sifted flour, then mix in chocolate chips and walnut pieces.
3. Shape 13 each tablespoonfuls of mixture into balls. Place directly on turntable lined with greased foil paper; press each down slightly with around 4 cm in diameter.
   Allow room for spreading, then bake.
4. After baking, remove cookies from the oven immediately and let cool.

AUTO COOK MENU GUIDE

Rice

RICE-1

Rice — 1 - 2 serves

Serving (s)	Rice	Water
1 serve (1-2 persons)	150g	250ml
2 serves (3-5 persons)	300g	480ml

- Wash rice until water runs clear.
- Place rice and water into a deep casserole (about 2ℓ) and soak for 30 mins (stir rice a few times during soaking).
- Stir and cook with cover.
- After cooking, stir lightly and stand for 5 mins with a cover.

RICE-2

Congee — 1 - 2 serves

Serving (s)	Rice	Water
1 serve (1-2 persons)	50g	750ml
2 serves (3-5 persons)	80g	1400ml

- Wash rice until water runs clear.
- Place rice and water into a deep casserole (about 2ℓ) and soak for 30 mins (stir rice a few times during soaking).
- Stir and cook uncovered.
- After cooking, stir and stand.

Menu Variation

eg ★ Congee with Pallock Fish and Peanuts
Ingredients: 100g Pallock fish (fried; chopped)
(3-5 persons) 50g Peanuts
1 slice Salted Turnip (chopped)
3 Spring onions (chopped)

NOTE The ingredients can be added just after finish, with Salted Turnip and Spring onions as garnish and sprinkles on top.

★ Congee with salted pork and preserved duck eggs
Ingredients: approx. 230g (1/2 ℔) cooked lean pork (chopped)
(3-5 persons) 2 preserved duck eggs (diced)

NOTE The ingredients can be added 10 min. before finish.

RICE-3

Porridge — 1 - 2 serves

Serving (s)	Rice	Water
1 serve (1-2 persons)	60g	700ml
2 serves (3-5 persons)	140g	1400ml

- Wash rice until water runs clear.
- Place rice and water into a deep casserole (2ℓ for 1 serve, 3ℓ for 2 serves) and soak for 15 mins (stir rice a few times during soaking).
- Stir and cook uncovered.
- After cooking, stir and stand.

Menu Variation

You can enjoy the variation by putting some ingredients into Porridge just after finish or 10 mins before finish.

eg ★ Chicken porridge: 200g Chicken (cut small pieces, precooked)
(3-5 persons) spring onion, cut 3cm long
★ Fish porridge : 250g fish (precooked)
(3-5 persons) 2 slices ginger (cut into stripes)

NOTE
1. Water temperature should be about 20°C at initial cooking.
2. 1 tael=38 grams.

AUTO COOK MENU GUIDE

Reheat

Menu	Initial Temperature	Quantity	Procedure
Dish Lunch/Dinner plate Meat Dish Fried Noodles Plate of Rice	4-12°C Refrigerated temperature	1 serve (approx. 200g)	• Take out the dish from the refrigerator. • Cover with microwave wrap or lid. • No need to enter quantity. • After reheating, stir and stand covered for 1 minute.

AUTO COOK MENU GUIDE

Steam

<table>
<tr><th>Menu No.</th><th>Menu</th><th>Initial Temperature</th><th>Quantity</th><th>Procedure</th></tr>
<tr><td>STEAM-1</td><td>Fish
eg: Sea Bream
Red Snapper
Carp
Pomfret
Golden Thread
Black Mullet
Flatfish
Garoupa
etc.

<table><tr><td>Serving (s)</td><td>Weight</td></tr><tr><td>1 serve</td><td>130 - 199g</td></tr><tr><td>2 serves</td><td>200 - 300g</td></tr><tr><td>3 serves</td><td>301 - 420g</td></tr></table></td><td>8-12°C</td><td>1 - 3 serves
(Whole fish)</td><td>• Wash fish thoroughly and remove scales.
• Make a few cuts on the skin of fish, pierce the eyes of fish.
• Put on a shallow dish, 22-28 cm in diameter.
• Sprinkle lightly with water, salt and oil.
• Put green onion and ginger slices on top.
• Cover with microwave wrap.
• After cooking, stand covered for 3-5 minutes.</td></tr>
<tr><td>STEAM-2</td><td>Meat
eg: Pork patty
Beef patty
Spare rib cubes
Chicken pieces
etc.

<table><tr><td>Serving (s)</td><td>Weight</td></tr><tr><td>1 serve</td><td>180 - 249g</td></tr><tr><td>2 serves</td><td>250 - 400g</td></tr><tr><td>3 serves</td><td>401 - 520g</td></tr></table></td><td>8-12°C</td><td>1 - 3 serves</td><td>• Marinate the meat.
• For meat patty, try to make it a thin layer.
• Put on a shallow dish, 22-31 cm in diameter.
• Cover with microwave wrap.
• After cooking, stand covered for 3-5 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">STEAM-3</td><td>Dumpling
1.Ready-made (cooked)

<table><tr><td>Serving (s)</td><td>Weight</td></tr><tr><td>1 serve</td><td>100 - 199g</td></tr><tr><td>2 serves</td><td>200 - 370g</td></tr></table></td><td>8-12°C</td><td>1 - 2 serves</td><td>• Arrange the dumplings from outside to inside of dish.
• Cover with microwave wrap.
• Place on the low rack.
• After cooking, stand covered for 1 minute.</td></tr>
<tr><td>2.Frozen (cooked)

<table><tr><td>Serving (s)</td><td>Weight</td></tr><tr><td>1 serve</td><td>100 - 199g</td></tr><tr><td>2 serves</td><td>200 - 370g</td></tr></table></td><td>below -10°C</td><td>1 - 2 serves</td><td>• Cut both ends of package.
• Sprinkle with water.
• Place the package on the low rack.
• After cooking, stand covered for 3 minute.</td></tr>
<tr><td colspan="5">NOTE 1. Only the package that is microwave-recommended is allowed, otherwise, remove the package and transfer to a ceramic plate and cover.
2. For the Shanghai Dumplings, more time may be required for steaming to soften the dough.
3. Whenever necessary, dumplings can be cooked for a longer time manually.</td></tr>
</table>

NOTE See recipes in cookbook.

EXPRESS COOK MENU GUIDE

Crispy Snack

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Quantity (One Serve only)	Procedure
SNACK-1	**Potato Skins** Ingredients: 4(1000g) Whole Potatoes (cooked) Few Sour Cream Toppings: 200g Cheddar Cheese (0.5 cm slices) Few Salad Bacon (diced) Few Green Onion (diced) To taste Salt & Pepper	20-25˚C Room temperature	350 g	• Cut out the potato skins into slices of 0.5 cm thick, 5 x 7 cm in size (total weight of potato skins should be around 350 g). • Put the potato skins on the turntable brushed with oil (with skin side down). • Cook uncovered. • When oven has stopped and ADD FOOD is displayed, sprinkle slightly with salt and pepper, then layer cheese slices, bacon dices and green onion dices on top of the potato skins. • Continue to cook. • After cooking, stand. • Serve with sour cream.
SNACK-2	**Garlic Toast** Ingredients: 2-7 slices French Bread (2cm thick) Few Garlic Spread **NOTE** Manually cook at Grill for 1 - 2 minutes when more crispy finish is desired.	20-25˚C Room temperature	(2-7 pieces 1 piece, approx. 25 g)	• Spread the garlic spread evenly on the French bread slices. • Arrange the French bread slices along the edge of low rack. • After cooking, stand.
SNACK-3	**Chicken Wings** Ingredients: 8-12 (350-450g) Chicken mid-joints (Chicken wings) Sauce: 2 tbsp. Soya Sauce 3 tbsp. Barbecue Sauce Drops Tabasco Sauce Few Salt & Pepper	20-25˚C Room temperature	8 - 12 pieces (1 piece, 35 - 40 g)	• Wash the chicken mid-joints, pierce the skin, pat dry and marinate with the sauce mixture. (If chicken wings are used, separate at joints into 3 parts each, discarding tip.) • Arrange the mid-joints on low rack. • After cooking, stand.
SNACK-4	**Salty Peanuts**	20-25˚C Room temperature	300 g	• Spread the peanuts on the turntable. • When oven has stopped for the first two times, stir. Then continue to cook. • When oven has stopped for the third time and ADD STIR is displayed, takeout the peanuts and mix sparingly with oil and salt, then spread the peanuts evenly on the turntable again. • Continue to cook. • After cooking, stir and stand.
SNACK-5	**Convenient Food** (Crispy Frozen Food) eg: -Oven Chips -Fish Fingers -Potato Balls -Fish Fillets in Batter -Fried Shrimp -Creamy Corn Croquette	-18˚C Frozen temperature	280 - 330 g **NOTE** If the frozen food is small in size, it is recommended to turn it over or stir manually during the final stage before finish.	• Remove from package. • Put onto the turntable lined with oil-brushed foil paper. • When oven has stopped, turn over, and brush oil on foil paper lined turntable where necessary. • Continue to cook. • After cooking, stand.

EXPRESS COOK MENU GUIDE

Pizza

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Weight (KG)	Procedure
PIZZA-1	**Frozen Pizza**	-18˚C Frozen temperature	0.1-0.5 kg	• Remove from package. • Place directly onto turntable. • After cooking, stand.
	Note: Reheated manually when weight is less than 100g.			
PIZZA-2	**Fresh Pizza** (thin crust)	20-25˚C Room temperature	0.6-1.3 kg (1 pizza)	• See recipe on Page E-34.
PIZZA-3	**Fresh Pizza** (thick crust)	20-25˚C Room temperature	0.8-1.6 kg (1 pizza)	• See recipe on Page E-34.

HOMEMADE FRESH PIZZA RECIPE

[Ingredients] (1 portion)

Dough	Flour	150 g
	Water (lukewarm)	90 ml
	Yeast	7 g
	Sugar	1 tsp.
	Salt	1/2 tsp.
	Olive Oil	2 tsp.
Toppings	Canned Tomatoes	50 g
	Tomate Paste	50 g
	* Topping Varieties (Corn, Pineapple, Ham, Salami)	180 g
	Grated Cheese	150 g
	* Spices Varieties (Basil, Oregano, Thyme, Salt, Pepper)	to taste

[Method]

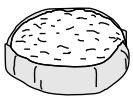
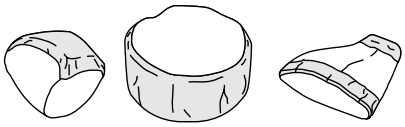
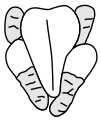
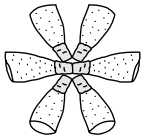
1. Dough Preparation-
   Make a deepening in the flour. Mix the lukewarm water with yeast and let stand for around 5 minutes. Pour the mixture into the deepening, then add sugar, salt & olive oil. Mix carefully to form a dough. Put the dough in a deep bowl and slightly cover with wrap. Then let stand for 30 minutes.
2. Roll out the dough to a round sheet, with diameter 8 inches (or 12 inches). Raise the edge with the thumb to form a rim, then put the sheet of dough onto the turntable brushed with oil.
3. Drain the canned tomatoes and cut into pieces, mix well with tomato paste and the spices varieties. Spread the mixture onto the sheet of dough. Then add grated cheese, followed by the topping varieties. Sprinkle with grated cheese again before baking.
4. The Pizza function enables you to make different types or size of pizza. Adjust the portion of ingredients (dough and toppings) as follows and enter the weight of pizza to start baking:-

Type	Thin Crust		Thick Crust	
Size	8 inches	12 inches	8 inches	12 inches
Portion of Dough	1 portion (As above)	1 1/2 portions	1 1/2 portions	2 1/2 portions
Portion of Toppings	1 portion (As above)	2 portions	1 portion (As above)	2 portions

* Topping and spices varieties can be adjusted according to personal flavour.

5. After cooking, stand.

Easy Defrost Menu Guide

MENU	QUANTITY	PROCEDURE
Steaks **Chops** 	0.1 - 2.0 kg	• Shield thin end of chops or steaks with foil. • Position the food with thinner parts in the centre in a single layer on a shallow dish. If pieces are stuck together, try to separate as soon as possible. • When oven has stopped, remove defrosted pieces, turn over and shield the defrosted portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.
Minced Meat Beef/Pork 	0.1 - 2.0 kg	• Place frozen minced meat on a shallow dish. Shield edges. • When oven has stopped, remove defrosted portions, turn over and shield edges with foil strips. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes. **NOTE** When defrosting small amount, it is recommended to check occasionally during defrosting to avoid overdefrosting.
Roast Meat Beef/Pork/Lamb 	0.5 - 2.0 kg	• Shield the edge with foil strips about 2.5cm wide. • Place joint with lean side face upwards (if possible) on a shallow dish. • When oven has stopped, turn over and shield the defrosted portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 10-30 minutes.
Poultry 	1.0 - 2.0 kg	• Remove from original wrap. • Place breast side down on a shallow dish. • When oven has stopped, turn over and shield the defrosted portions such as wing and leg tips with foil. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 15-60 minutes. **NOTE** After standing run under cold water to remove giblets if necessary.
Chicken Pieces 	0.1 - 2.0 kg	• Shield the exposed bone with foil. • Place chicken pieces on a shallow dish. • When oven has stopped, remove defrosted pieces, turn over, rearrange and shield the defrosted portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.

Food not listed in the Guide can be defrosted manually using 30% (MED LOW) power level.

NOTE
1. When freezing minced meat, shape it into flat even sizes.
2. For chicken pieces, steaks and chops, freeze separately in single flat layers and if necessary interleave with freezer plastic to separate layers. This will ensure even defrosting.
3. It is also a good idea to label the packs with the correct weights.

Kerupuk Menu Guide

Menu	Initial Temperature	Quantity	Procedure
Kerupuk	20-25˚C Room temperature	20 g per 1 cooking	• Spread the kerupuk evenly on the paper plate (23cm in diameter). • Place the upside-down paper plate on turntable, and place the paper plate with kerupuk on the upside-down paper plate. • Cook uncovered. • When oven has stopped, turn over and re-arrange from the center of the plate to the outside and press start to continue cooking.

NOTES

1. To prevent yourself from getting burnt
   - Re-arrange with using the spoon or fork, because the kerupuk becomes hot.
   - Use thick oven gloves when taking out the paper plate after cooking, as the plate becomes hot.
2. If you need to extend the cooking time after cooking completion, re-arrange again and add the cooking time for 10-20 sec. with checking the food carefully not to overcook.
3. You can use the china plate (22 cm in diameter, 2 cm height) instead of the paper plate, if you do not have the paper plate. Place the china plate with kerupuk on turntable directly.

警　告

重要安全須知：請細心閱讀，並儲存作將來參考之用。

1. 為防止意外發生，請注意並遵守下列事項：
   a. 切勿讓食品烹調過度。
   b. 烹調食品前，先拆去綁紮包裝袋的金屬線。
   c. 切勿用微波爐來加熱食油或油炸食品，因為油溫會變得很高而難以控制。
   d. 使用即棄容器如塑膠，紙或其他可燃燒物料作烹調時，應小心注意冒煙或燃燒的現象。
   e. 烹調中發生冒煙或起火現象時，請不要立刻拉開爐門，應先停止操作及拔除電源線，或將保險絲或電流斷路器之開關關閉。
   f. 每次使用後，應先以濕布，再以乾布除去噴濺於波導管罩及爐內的食物及油垢。積存在微波爐內部的油污可能引致黑煙或起火。
2. 在使用微波爐烹調時應儘量避免食物爆裂或過長時間沸煮。微波爐可以快速加熱食品和飲料，因此您在烹調食物時一定要根據食物的種類和重量選擇合適的烹調時間和微波功率。如果您無法確定烹調所需時間和微波功率，您可以先選擇低微波功率以及短時間烹調，再根據實際需要增加時間或功率加熱食物。

   請遵守下列事項：
   a. 切勿用密封容器進行烹調。如帶有瓶蓋或奶嘴的奶瓶均屬密封容器。
   b. 烹調時間切勿過長。
   c. 加熱液體時，一定要用闊口容器。
   d. 待烹調後最少20秒才取出食物，以免煮滾的液體爆濺。
   e. 烹調前及烹調中將液體攪拌，盛載食物的器皿，或放匙羹或其他器具於器皿內時，應特別小心處理。
3. 本微波爐僅可作為家庭烹調使用，並僅應用於食物和飲料之加熱，烹調和解凍。
   本微波爐不適合作為商業或實驗室之用或用來加熱治療工具如：小麥包等。
4. 微波爐門夾有雜物或沒有關閉好時，切勿加以使用。
5. 請勿試圖自行更改或維修此微波爐。若由未接受過聲寶公司正式訓練之合格技術人員進行任何服務或維修，是非常危險的。尤其當維修時如需要開啓微波爐蓋，可能會導致微波洩漏。
6. 微波爐發生故障時，應先請聲寶技術人員加以檢查修理後才繼續使用。請注意爐門必須可以關緊及沒有以下故障：
   (1) 爐門（彎曲、扭翹），(2) 鉸鏈和鎖扣（破斷，鬆落），(3) 爐門密封襯墊，襯墊層表面及微波爐爐腔（彎曲或變形），(4) 爐門密封襯墊表面有燒焦的痕跡。
7. 小心從微波爐內取出食物，避免微波爐門鎖到器具，衣物或裝飾物。
8. 微波爐正在操作時切勿以物件，特別是金屬製品刺向機門的網狀表面或爐門與微波爐之間的位置。
9. 切勿改造或損壞門鎖。
10. 烹調結束後欲取出爐內食品時，務請戴上烹調手套，以免燙傷；並應小心揭蓋，以免蒸氣灼傷皮膚。
11. 電源供應線發生破損時，必須更換一條聲寶認可的維修中心所提供之電源線，並必須由接受過聲寶公司訓練之合格服務技術員更換。
12. 如果爐箱內照明燈發生故障，請與聲寶維修中心聯絡。
13. 避免熱蒸汽直接接觸面部和雙手，對面部或雙手造成灼傷。遠離面部，從碟子最邊緣的位置慢慢揭起覆蓋碟面的微波爐專用保鮮紙，小心開啓爆玉米花的袋子和其他微波烹飪袋。
14. 切勿將電源線壓於微波爐之下，擱置於發熱體表面或掛於銳利的物品上，以免受損壞。
15. 為防止轉盤受損壞，請遵守下列事項：
   a. 用水清洗轉盤時，應先待轉盤冷卻。
   b. 切勿置滾熱食品或熾熱容器於冷卻的轉盤之上。
   c. 切勿置冰冷食品或容器於熾熱的轉盤之上。
16. 切勿將任何物件放在爐頂上，因為在運行過程中微波爐會變得很熱。
17. 請勿使用微波爐作任何貯藏食物或物件用途。
18. 請確保烹調器皿於烹調時不會與爐箱內壁碰觸。
19. 在沒有負責其安全人員的正確指引和監護下，生理，感覺或者精神上能力受限，缺乏經驗和知識的人（包括兒童）不得自行操作此爐。
20. 請勿讓兒童把微波爐當作玩具玩耍。
21. 可觸及的零件（例如，爐門，爐箱，碟子與附件）　在使用期間可能會變熱。為避免燙傷，小孩應遠離微波爐。經常使用較厚的微波爐手套，以防燙傷。
22. 當在組合模式（混合烹調），燒烤或者自動操作下使用此裝置時，由於產生高溫，年幼兒童只能在成人監護下使用此爐。
23. 務必清楚詳細地對兒童講解一切安全指引及不適當使用此爐的危險性，方可讓兒童於沒有成人監察下自行操作微波爐。
24. 在使用期間零件可能會變熱，注意避免接觸爐內受熱元件。

特別注意事項及警告

	可	不可
蛋類，水果，果仁，種子，蔬菜，香腸和牡蠣（蠔）	* 烹調蛋類，蠔等食品時，需於蛋黃，蛋白或蠔表面刺數孔，以免烹調加熱時爆裂。 * 烹調馬鈴薯，蘋果，美國南瓜，熱狗，香腸及蠔等時，戳其皮數孔，讓烹調加熱時內部水蒸氣能溢出。	* 烹調或加熱帶殼蛋類（若「爆裂」，可能損壞微波爐）。 * 為帶殼熟蛋類加熱。 * 過度加熱牡蠣（蠔）。 * 為帶殼果仁或種子類加熱。
爆玉米花	* 用微波爐爆玉米花時，必須使用微波爐爆玉米花專用袋。 * 聽到爆玉米花聲已減慢到1-2秒時，應停止繼續烹調，以免過火。	* 用普通的爆玉米花袋或玻璃器皿來爆玉米花。 * 用微波爐爆玉米花專用袋爆玉米花時，設定的烹調時間過於所需時間。
嬰兒食品	* 轉盛嬰兒食品於微波爐烹調容器中，小心加熱之。必要時，均勻攪拌數次，直至加熱至適當的溫度為免燙傷。 * 直接加熱嬰兒奶瓶時，必須揭去旋蓋和奶嘴。加熱後，套上奶嘴，充份搖勻，達至適當溫度後，才餵嬰兒食用。	* 加熱即棄式瓶罐。 * 對奶瓶加熱過度，或只加熱至微溫的程度。 * 把帶有奶嘴的奶瓶加熱。 * 直接把盛載嬰兒食品的瓶罐加熱。
一般食品	* 烹調有餡料的食品後，請分斷切開，讓蒸氣溢出，避免灼傷。 * 加熱湯類飲料時，須用深底容器，以防湯類飲料濺出。	* 盛載食品於玻璃瓶或密封容器來加熱烹調。 * 以微波爐來煎炸食品。 * 用微波爐烘乾木頭，草類或沾濕紙的張，衣服或花類。 * 在沒有放進食物的情況下操作微波爐，除了使用說明書中指定的情況外。
液體（飲料）	* 如要煮沸或烹調液體，請參照C-1頁之警告，以免引起爆炸或爆濺。	* 超過建議的烹調時間。
罐頭食品	* 把罐頭食品取出及放於容器內。	* 把整個罐頭加熱或烹調。
香腸卷，餡餅，聖誕布丁	* 屬高糖份或高脂肪含量的食品。因此必須按“烹調指南”中的設定時間加以烹調。	* 烹調過份，以致冒煙起火。
肉類	* 燒烤時使用金屬烤架及碟子以盛載。	* 直接置肉塊於轉盤上燒烤或烹調。
容器	* 使用微波爐適用之容器。	* 使用金屬容器進行微波烹調。金屬反射微波能引起火花現象。（燒烤烹調除外）
鋁箔紙（錫紙）	* 用鋁箔紙來包裹食品薄細部份，以免烹調過度。 * 注意火花產生。所以儘可能減少使用鋁箔紙，及應與爐之內壁保持距離。	* 使用鋁箔紙過多。 * 用鋁箔紙包裹的食品過於靠近爐箱內壁，以致火花產生，或損壞微波爐。
褐色碟子	* 放置一件適當的絕緣體（例如，適用於微波爐及耐熱的餐碟）於轉盤及褐色碟子之間。	* 超過製造商建議的預熱時間。過度預熱會使玻璃砸碎及／或損壞微波爐內壁。

安裝事宜

1. 將微波爐內的包裝物件全部拆去，（請不要拆出波導管罩），並從爐門外撕下宣傳標貼（若附有）。
   檢查微波爐是否有損壞，例如爐門的安裝是否有偏差，爐門周圍的密封襯墊是否有損壞或微波爐內及爐門上是否有凹痕等。若發現有任何損壞之處，請立即與聲寶授權的維修中心聯絡，接受維修人員的檢查與修理之後，才可使用本微波爐。
2. 檢查本微波爐是否帶有下述附件：—
   1) 轉盤　2) 低腳烤架　3) 高腳烤架　4) 使用說明書　5) 食譜 2 本　6) 快速入門指南
3. 由於爐門在烹調期間會變熱，為了避免意外接觸，應將微波爐放在地面上至少80厘米。而且，應使兒童遠離爐門，以免燙傷。
4. 把轉盤放在爐底部的轉動馬達軸上。參考C-4頁上的“各部位名稱”。切勿在無轉盤的情況下操作此爐。
5. 按照設計，本微波爐只能在工作臺面上使用。請勿將微波爐安裝在過熱與過濕的地方，例如焗爐附近。
   從爐頂以上之空間應有最少四十厘米，以便空氣流通。微波爐的設計不適宜嵌入牆壁或櫥櫃內。
6. 由於用戶自行更換電源插頭而引致微波爐損壞或其他不良後果時，廠方及經銷商概不負責。
   本微波爐所使用的交流電源的電壓和頻率必須與標牌所示一致。
7. 本微波爐的地線必須接地：

重　點

電源線中導線按照以下方式標色：

綠黃色　：　地線
藍色　：　中線
褐色　：　火線

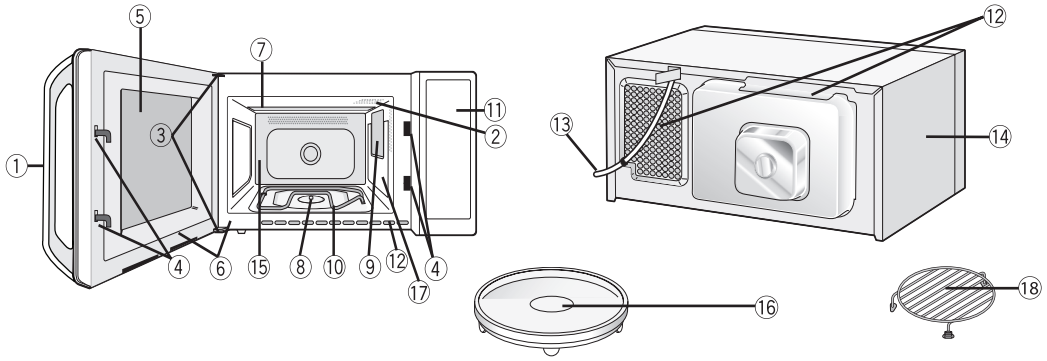
本微波爐電源線中導線的色標可能與您所用的插頭（或插座）上的色標不相同，屆時請按以下規則操作：

綠黃色的導線必須與以下幾種插頭（插座）之一相接：標有E字母。帶有（⏚）符號。色標為綠色或黃綠色。

藍色的導線必須與標有N字母或藍色的插頭（或插座）相接。

褐色的導線必須與標有L字母或褐色的插頭（或插座）相接。

各部位名稱



1. 門柄
2. 照明燈
3. 門鉸
4. 門鎖
5. 裝有透明窗的爐門
6. 爐門密封襯墊和襯墊表層
7. 燒烤發熱器（頂部燒烤）
8. 轉盤馬達軸
9. 波導管罩（不可取出）
10. 燒烤發熱器（底部燒烤）
11. 控制板（請見第C -5 頁）
12. 通風口
13. 電源線
14. 外箱
15. 爐箱
16. 轉盤
17. 標牌
18. 低腳烤架
19. 高腳烤架

警告：
當頂部燒烤，底部燒烤或者對流符號在顯示器中點亮，附件的溫度會很高，此時如果從爐中的轉盤上放置或者取出食品時，需要戴上較厚的烹調手套，防止燒傷。

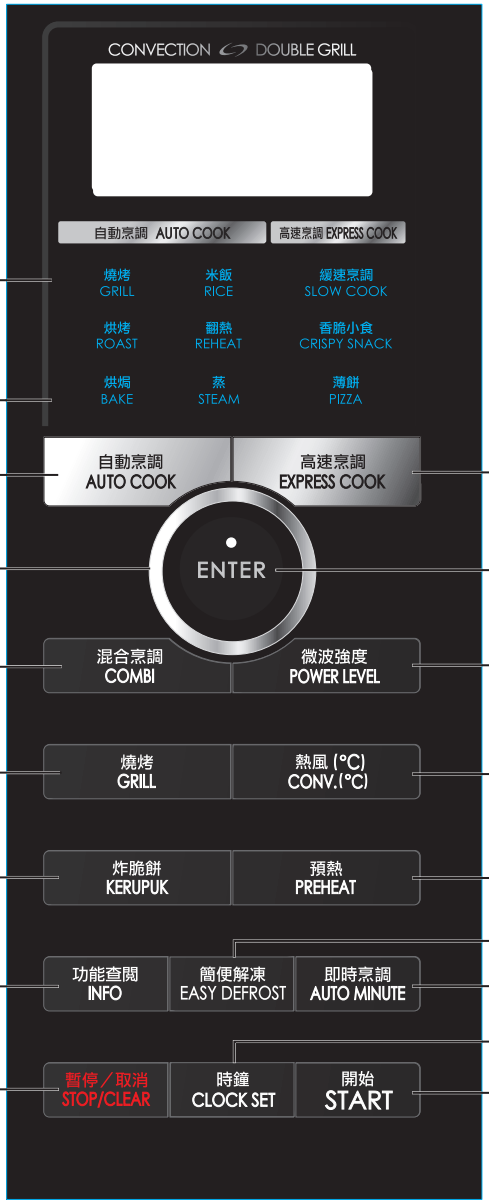
控制板操作

通過觸按控制板表面上適當的軟鍵控制微波爐的運行。
除了軟鍵選入的鳴響聲外，在烹調程式完成時，微波爐還會發出一聲約2秒的鳴響聲；而按烹調操作之需要，需要輸入烹調程式時亦會發出四聲鳴響聲。

控制板顯示器

1. 頂部燒烤符號
   當使用頂部燒烤編入程式，或者頂部燒烤運行過程中出現。
2. 底部燒烤符號
   當使用底部燒烤編入程式，或者底部燒烤運行過程中出現。
3. 對流符號
   當使用對流模式編入程式，或者在對流烹調過程中出現。
4. 微波符號
   當使用微波模式編入程式，或者在微波烹調過程中出現。
5. 增加（▲）/減少（▼）數字顯示器
   當設定增加或者減少功能時出現。
6. 指南顯示
   當設定指南功能或者自動運行時出現。
7. 烹調顯示
   閃爍時通知您觸按開始軟鍵，或者在烹調過程中點亮。

觸按式軟鍵控制板



烹調選項
顯示自動烹調和高速烹調的內部烹調選項。

自動烹調軟鍵
觸按之以選擇 16 種烹調選項。

旋鈕
旋轉輸入烹調時間，食物重量和選擇烹調選項。

混合烹調（COMBI）軟鍵
觸按之以選擇混合烹調。

燒烤軟鍵
觸按之以選定燒烤烹調。

炸脆餅（KERUPUK）軟鍵

功能查閱軟鍵
觸按可選定自動開始，兒童安全鎖，語言切換，或者示範模式或烹調資料等。

暫停／取消軟鍵
觸按之便能取消編訂烹調時之程式。或在烹調進行時，觸按一次為暫停烹調，觸按兩次為取消烹調程式。

高速烹調軟鍵
觸按之以選擇 10 種烹調選項。

ENTER 按鈕
觸按之以確定所選定的烹調選項和食物重量。

微波強度軟鍵
觸按之以更改微波強度。

熱風對流（CONV.）(°C) 軟鍵
觸按之以選擇熱風對流烹調和對流溫度。

預熱軟鍵
在烹調之前觸按可對微波爐進行預熱。

簡便解凍軟鍵
輸入冷凍肉類重量，觸按此鍵以為其解凍。

即時烹調（AUTO MINUTE）軟鍵

時鐘設定軟鍵
觸按之以設定時鐘時間。

開始軟鍵
在烹調程式編入後觸按此鍵開始操作。

操作之前

* （本微波爐預設英語使用指南對微波爐進行預先設定。）為幫助您編入程式，在顯示器中將出現操作指南。
* 操作指南以英語或者馬來西亞語顯示。若想改變語言，請見第C-17頁

烹調開始前之須知

（本微波爐附有節能模式。若該爐沒有操作時，本裝置可節省電力。）

步驟	操　作
1	把微波爐插頭插入電源插座。
2	打開爐門。顯示器將顯示“ENERGY SAVE MODE TO CANCEL ENERGY SAVE MODE SET THE CLOCK”（節能模式。如要取消節能模式，設定時鐘）
3	關閉爐門。 顯示器顯示“.0”， 此時您可以使用微波爐。

註：

在節能模式中，如果您在三分鐘以內未對微波爐進行操作（如關閉爐門，觸按暫停／取消軟鍵或者烹調結束後），您將不能使用微波爐，除非重新打開並關閉爐門。

注意：

當您設定了“兒童安全鎖”及“示範功能”，節能模式將會暫時取消。

暫停/取消

觸按暫停／取消軟鍵一次用來：
1. 暫停烹調中微波爐的操作。
2. 取消編定時錯誤選入的烹調程式。

取消烹調中所編定的程序

觸按暫停／取消軟鍵兩次。

電源中斷

若關掉電源或顯示屏沒有任何顯示，參看上列“烹調開始前之須知”的步驟2及3回復正常操作。在這情況下，你的微波爐仍然處於正常的操作狀態。可是，之前所設定的“兒童安全鎖”，“自動開始功能”及“示範功能”將被取消。在不同的情況下，“時鐘模式”及“節能模式”的顯示亦會不同，詳情已列於第C-7頁作參考。

不放置食品進行加熱的場合

在開始使用燒烤，預熱，對流，混合烹調或者自動烹調功能（除了米飯烹調，翻熱，蒸烹調和簡便解凍）等功能時的短暫時間內可能會冒煙或者發出異味，毋庸擔心，這並不是微波爐發生故障。

最初使用或者於清洗後使用時，應在沒有食物的情況下，使用頂部和底部燒烤，開啓燒烤功能二十分鐘，便能除去冒出的煙和異味。

步驟	操　作
1	確保沒有食物在爐內。 觸按燒烤軟鍵三次。 燒烤 GRILL x 3
2	旋轉旋鈕以輸入加熱時間（二十分鐘）。 ENTER
3	觸按開始軟鍵。 開始 START 設定時間開始倒數，至0時所有數字顯示器熄滅，發出鳴響聲。開或關閉爐門後，顯示器將出現“NOW COOLING”（正在冷卻）字樣。在爐箱冷卻之前，冷卻風扇持續開啓。 **重要事項：** 使用此功能時或會冒煙及有異味發出，請打開窗戶或使用室內的抽氣扇以保持空氣流通。
4	開啓爐門讓爐箱冷卻。 **警告：** 烹調時爐門，外殼及爐箱裡會很熱，請小心以防燙傷。

時鐘設定(時鐘時間的設定方法)

如果您設定了時鐘（時鐘模式），節能模式不再運行。
* 設定現在時間11：34（上午或下午）。

步驟	操　作
1	觸按時鐘設定軟鍵一次。 時鐘 CLOCK SET
2	旋轉旋鈕至 11 以鍵輸入小時。
3	觸按時鐘設定軟鍵一次，將小時改變成分鐘。 時鐘 CLOCK SET
4	旋轉旋鈕至 1134 以輸入分鐘。
5	再次觸按時鐘設定軟鍵。 時鐘 CLOCK SET

這是一個12小時制式時鐘。時鐘設定後，烹調結束時，顯示器會顯示一天中的當前時間。如果沒有設定時鐘，當烹調完成後顯示器只顯示“.0”。
如果微波爐的電源連接中斷，重新將電源線插入插座，打開爐門。顯示器將顯示：“ENERGY SAVE MODE TO CANCEL ENERGY SAVE MODE SET THE CLOCK”（節能模式。若想取消節能模式，設定時鐘）。如果在烹調過程中發生，將取消程式，也會取消當前時間。

微波爐的時鐘是在電源頻率的基礎上工作的。所以在頻率發生變化的時候，時鐘可能變慢或變快。建議您定期調整時間。
如果您想在烹調的時候，知曉當天的時間，請按“時鐘設定”軟鍵。只要手指觸按著“時鐘設定”軟鍵，時間就會顯示出來。

節能模式

你的微波爐設有節能模式。在節能模式下，當顯示屏處於沒有任何顯示的狀態，耗電量大約是0.1 瓦特。但在時鐘模式下而顯示屏正在顯示目前的時間時，耗電量則大約是3瓦特。

在節能模式下，如果您在三分鐘內未對微波爐進行操作（如關閉爐門，觸按暫停/取消軟鍵或者烹調結束後），顯示器不會有顯示，您將不能使用微波爐，若想重新使用微波爐，需要重新打開並關閉爐門。此時顯示“.0”，微波爐可以使用。

如果您設定了時鐘，節能模式將被取消。

若想自行啓動節能模式，按照下面的說明進行。
* 若想啓動節能模式（顯示器顯示當前時間）。

步驟	操　作
1	觸按“時鐘設定”軟鍵兩次。 時鐘 CLOCK SET x 2
2	觸按開始軟鍵。 開始 START 電源將關閉，顯示器不會有顯示。

“時鐘模式”及“節能模式”在不同的情況下的顯示

情況 \ 模式	時鐘模式	節能模式
沒有進行烹調或操作 （兒童安全鎖，示範功能除外）	目前時間	“.0” 或沒有顯示（沒有操作達 3 分鐘或以上時）
已設定兒童安全鎖	目前時間	“.0”
	（每次觸按按鈕時顯示屏會顯示“LOCK”（鎖定））	
已設定自動開始功能	已設定的烹調 時間	“自動開始功能” 不能在節能模式下使用
已設定示範功能	顯示“DEMO MICROWAVE OVEN”（微波爐示範）	
電源中斷	沒有任何顯示	

自選烹調功能

自選烹調時間的設定方法

用自選烹調方法進行烹調時，先設定所需烹調時間，然後再選定微波強度。最長的烹調時間為90分。本微波爐設有 6 段微波強度以供烹調選擇。

微波強度	顯示器	舉　例
100%（高）	100 P	生的肉類，蔬菜，飯及意粉。
70%（中高）	70 P	需要小心烹調之食品，如蛋類，海鮮等。
50%（中）	50 P	
30%（中低）	30 P	一般解凍，軟化牛油等。
10%（低）	10 P	食品保溫。
0%	0 P	

您可隨不同的食物而選擇不同的微波強度。
若不作任何選擇時，微波爐將自動選其為100%（高火）之微波強度來烹調。
* 假設閣下想用100%（高火）來烹調10分鐘。

步驟	操　作
1	旋轉旋鈕以輸入所需的烹調時間10分鐘。
2	觸按開始軟鍵。 烹調剩餘時間開始逐秒遞減。

每觸按微波強度軟鍵一次，微波強度會相繼遞減。例如，觸按一次為100P（高火），觸按兩次為70P（中高火），如有需要可重復觸按，以選定 50P，30P，10P 或 0P 的微波強度。

* 假設您想用50%（中火）之微波強度烹調魚塊10分鐘。

步驟	操 作
1	觸按微波強度軟鍵選定微波強度（50%（中火）之微波強度時，可觸按三次）。 x 3
2	旋轉旋鈕以輸入所需的烹調時間10分鐘。
3	觸按開始軟鍵。 烹調剩餘時間開始逐秒遞減。

烹調過程中，一旦將爐門拉開，顯示器上的時間顯示便隨即停止；當爐門關上並觸按開始軟鍵後，顯示器上的時間又接著遞減。

在烹調過程中如果您想檢查微波強度，按「微波強度」軟鍵。只要您觸按「微波強度」軟鍵，即顯示微波強度。

如果以100% 微波輸出進行烹調，且設定時間超過20分鐘，20分鐘後微波強度將自動降低以防止過度加熱。

自選烹調功能

順序分段烹調

您可在一次中連續輸入4項不同之烹調程序，微波爐便可順序來進行烹調。
請留意，在使用分段烹調時，應先觸按微波強度軟鍵，才輸入所要的烹調時間。

* 假設您想先用微波強度50%（中火）來烹調10分鐘，再用微波100%（高火）來烹調5分鐘。

步驟	操　作
1	觸按微波強度軟鍵。(選定 50%（中火）之微波強度時，觸按三次）。 x 3
2	旋轉旋鈕以輸入所需的烹調時間十分鐘。
3	第二階段同樣選擇微波烹調及輸入所需微波強度（100%（高火））請按微波強度鍵一次。 x 1
4	旋轉旋鈕以輸入所需的烹調時間5分鐘。
5	觸按開始軟鍵。 第一階段烹調剩餘時間顯示逐秒遞減。 其時間顯示遞減至0時， 顯示器上即出現第二階段的程序，而烹調時間再次逐秒遞減。

即時烹調

爲了使烹調更輕鬆簡易，即時烹調可以微波強度100%（高火）烹調食物一分鐘。

步驟	操　作
1	觸按即時烹調軟鍵。 （關閉爐門後的 3分鐘內。） 烹調剩餘時間開始逐秒遞減。

觸按即時烹調軟鍵，直至顯示器上顯示出所需的烹調時間。
每觸按一次，便能以一分鐘為單位增加烹調時間。

自選烹調功能

燒烤烹調

頂部和底部燒烤發熱器的輸出功率是內設的。在燒烤牛扒，排骨，雞肉塊或者其他食品時，必須用適當的烹調時間，以達理想的效果。
微波爐有三種燒烤模式。通過觸按“燒烤”軟鍵選定所需的燒烤模式。

燒烤烹調模式	觸按燒烤軟鍵
頂部燒烤模式	一次
底部燒烤模式	兩次
頂部和底部燒烤模式	三次

不需要對燒烤烹調進行預熱。

建議使用的烹調器具：
- 高腳烤架 • 低腳烤架
- 鋁箔紙（錫紙）烤盤
- 耐熱玻璃容器

* 假定您想使用頂部和底部燒烤模式烹調20分鐘。

步驟	操　作
1	觸按燒烤軟鍵三次。 燒烤 GRILL x 3
2	輸入所需烹調時間20分鐘。 ENTER
3	觸按開始軟鍵。 開始 START 烹調剩餘時間開始減少。

注意：
烹調完成後，微波爐自動冷卻，顯示器顯示“NOW COOLING”（正在冷卻）。

警告：
在使用過程中，爐門，外箱，爐箱，附件，食物盛器，尤其在燒烤過程中將會很熱。為避免燙傷，經常使用厚身的隔熱手套。

預熱功能

為在熱風對流和混合（熱風）烹調中獲得理想效果，需要預熱到所需溫度。（分別為： 250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C及40°C）預熱後放入食品。

* 將微波爐預熱至200°C。

步驟	操　作
1	根據需要觸按預熱軟鍵，選定預熱溫度（例如200°C只需觸按軟鍵4次） 預熱 PREHEAT x 4
2	觸按開始軟鍵。 開始 START 將顯示“PREHEAT”（預熱）。預熱完成後，微波爐發出四聲“嗶”的聲響，顯示“ADD FOOD”（加入食物）。
3	打開爐門，放置食物。 關閉爐門。 將重複顯示“PRESS CONV OR COMBI”（觸按熱風對流或者混合烹調）。
4	輸入所需設定。

注意：
1. 預熱溫度將保持三十分鐘。一旦打開爐門，或者超過30分鐘，預熱功能將取消。
2. 一旦設定預熱溫度，以前設定的對流溫度將自動轉換成預熱溫度。預熱完成後，如果您想在不同的溫度下進行烹調，於步驟4中觸按熱風（°C）軟鍵；如果您想改變混合烹調模式（請見第E-12頁），於步驟4中觸按混合烹調軟鍵，直至顯示器出現所需設定。
3. 在預熱期間，可以觸按熱風（°C）軟鍵或混合烹調軟鍵以查看實際溫度。
   溫度將在顯示器上顯示，這不會對微波爐的運行產生影響。
   如果爐溫低於40°C，將顯示“LO C”。

警告：
在使用過程中，爐門，外箱，爐箱，附件，食物盛器，尤其在燒烤過程中將會很熱。為避免燙傷，經常使用厚身的隔熱手套。

自選烹調功能

熱風對流烹調

微波爐設有十段不同的熱風流溫度（分別為：250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C及40°C）當觸按熱風（°C）軟鍵一次，將選定250°C。若想降低溫度，觸按熱風（°C）軟鍵，直到顯示器顯示所需溫度。
若想瞭解更多特定烹調說明和操作步驟，可參照熱風對流微波食譜。

建議使用的烹調器具：

- 高腳烤架
- 鋁箔紙（錫紙）烤盤
- 低腳烤架
- 耐熱玻璃容器
- 烤焗金屬盤

烹調前，請見第C-13頁的“提示”，“熱風對流注意事項”和“警告”。

(1) 不預熱烹調

* 假設您想在180°C下烹調20分鐘。

步驟	操　作
1	觸按熱風（°C）軟鍵選定熱風對流溫度（按五次以選定 180°C）。 熱風 (°C) CONV.(°C) x 5
2	旋轉旋鈕以輸入所需的烹調時間20分鐘。
3	觸按開始軟鍵。 開始 START 烹調剩餘時間開始減少，直到結束。

(2) 預熱烹調

* 假設您想把微波爐預熱到200°C，隨後在200°C烹調20分鐘。

步驟	操　作
1	觸按“預熱”軟鍵選定預熱溫度（觸按四次選定200°C）。 預熱 PREHEAT x 4
2	觸按熱風（°C）軟鍵一次。 熱風 (°C) CONV.(°C) x 1
3	旋轉旋鈕以輸入所需的烹調時間20分鐘。
4	觸按開始軟鍵。 開始 START 將顯示“PREHEAT”（預熱）。 預熱完成後，微波爐發出四聲“嗶”的聲響，顯示“ADD FOOD”（加入食物）。
5	打開爐門，在爐內放入食物。關閉爐門。
6	觸按開始軟鍵。 開始 START 計時器開始倒計時，直到0。

自選烹調功能

提示

1. 可直接在轉盤上烹調食品，也可使用低腳烤架。
2. 不要用鋁箔覆蓋低腳烤架，它可影響到食物烹調過程中的熱風循環。

熱風對流烹調注意事項：

1. 烹調完成後，微波爐會自動冷卻，顯示器將會顯示“NOW COOLING”（正在冷卻）。
2. 在烹調時如果您想查看烹調溫度，觸按「熱風°C」軟鍵。
   只要觸按著熱風 （°C）軟鍵，顯示器就會顯示熱風溫度。
   在預熱期間，可以觸按熱風 （°C）軟鍵以查看實際溫度。
   這不會對微波爐的操作產生影響。
3. 微波爐在熱風對流模式下操作時，量度的溫度與顯示器上的溫度不同。這是因為燒烤組件不斷開關，用來調節烤箱溫度。只要按照使用說明書和食譜正確操作，就不會影響烹調結果。

預熱注意事項：

1. 一旦設定預熱溫度，以前設定的對流溫度將自動轉換成預熱溫度。預熱完成後，如果您想在不同的溫度下進行烹調，於步驟 2 中觸按熱風 （°C）軟鍵，直至顯示器出現所需設定。
2. 預熱溫度將保持三十分鐘。一旦打開爐門，預熱功能將被取消。30分鐘後，預熱和所選的對流程式將被取消。

警告：

在使用過程中，爐門，外箱，爐箱，附件，食物盛器，尤其在燒烤過程中將會很熱。為避免燙傷，經常使用厚身的隔熱手套。

混合烹調（COMBI）

混合烹調模式設有微波合併熱風對流或微波合併頂部燒烤。微波功率與對流或者燒烤的結合減少了烹調時間，使食品更鬆脆，美觀。

建議使用的烹調器具：

- 高腳烤架
- 低腳烤架
- 耐熱玻璃容器

此微波爐設有四種混合烹調模式。但微波強度的設定是不可以調校的。熱風對流的溫度已預設為250°C。您可以在從 40°C 至 250°C 範圍內的十個段中改變熱風對流的溫度。請見第 C-13 頁上混合烹調的注意事項一。

混合烹調模式	觸按混合烹調軟鍵
熱風高混合 （30% 微波輸出和熱風對流）	一次
熱風低混合 （10%微波輸出和熱風對流）	兩次
燒烤高混合 （50%微波輸出和燒烤（頂部發熱器））	三次
燒烤低混合 （10%微波輸出和燒烤（頂部發熱器））	四次

烹調之前，請見第C-13頁上的“「混合烹調」注意事項”和“警告”。

(1) 混合烹調

* 假設在“燒烤低混合”模式下烹調6分鐘。

步驟	操　作
1	觸按“混合烹調”軟鍵選定混合烹調模式（觸按“混合烹調”軟鍵 4 次以選定燒烤低混合）。
2	旋轉旋鈕以輸入所需的烹調時間6分鐘。
3	觸按開始軟鍵。 計時器開始倒計時。

自選烹調功能

(2) 使用先預熱之對流混合烹調

* 假設您想把微波爐預熱到250°C，隨後在“熱風高混合”模式下烹調20分鐘。

步驟	操　作
1	根據需要觸按預熱軟鍵，選定預熱溫度（觸按一次選定250°C）。 預熱 PREHEAT x 1
2	觸按“混合烹調”軟鍵選定混合烹調模式（觸按一次選定熱風高混合）。 混合烹調 COMBI x 1
3	旋轉旋鈕以輸入所需的烹調時間20分鐘。 ENTER
4	觸按開始軟鍵。 開始 START 將重複顯示“PREHEAT”（預熱）。預熱完成後，微波爐發出四聲“嗶”的聲響，顯示“ADD FOOD”（加入食物）。
5	打開爐門，在爐內放入食物。關閉爐門。
6	觸按開始軟鍵。 開始 START 計時器開始倒計時，直到0。

混合烹調的注意事項：

1. 如果您想更改熱風溫度，在步驟 2 中設定“熱風混合”模式後，觸按熱風（°C）軟鍵直到顯示器出現所需溫度，然後進行步驟 3。
2. 烹調完成後，微波爐會自動冷卻，顯示器顯示“NOW COOLING”（正在冷卻）。
3. 在烹調時，如果您想查看熱風對流溫度，觸按熱風（°C）軟鍵。只要觸按著熱風（°C）軟鍵，顯示器就會顯示熱風溫度。 在預熱期間，可以觸按熱風 （°C）軟鍵以查看實際溫度。
   這不會對微波爐的運行產生影響。
4. 微波爐在熱風對流模式下操作時，量度溫度結果與顯示的溫度不同。
   這是因為燒烤組件不斷開啓和關閉以調節烤箱溫度。只要按照使用說明書和食譜正確操作，就不會影響烹調效果。

預熱注意事項：

1. 預熱溫度設定後，以前設定的熱風溫度將自動轉換成預熱溫度。
   預熱完成後，如果您想改變混合烹調模式（請見第 C-12 頁），於步驟 2 中觸按混合烹調軟鍵，直至顯示器出現所需設定。
2. 預熱溫度將保持三十分鐘。一旦打開爐門，預熱功能將被取消。30分鐘後，預熱和所選的對流程式將被取消。

警告：

在使用過程中，爐門，外箱，爐箱，附件，食物盛器，尤其在燒烤過程中將會很熱。為避免燙傷，經常使用厚身的隔熱手套。

自動烹調功能

自動烹調須知

自動操作包括下列功能：

自動烹調讓您烹調 16 種常用的烹調項目
- 燒烤，烘烤，烘焗
- 米飯，翻熱，蒸

請見第 C25-31 頁的圖表。

高速烹調讓您烹調 10 種常用的烹調項目
- 緩速烹調，香脆小食，薄餅

請見第 C32-33 頁的圖表。

炸脆餅 烹調炸脆餅。

1. 觸按開始軟鍵而進行自動烹調時，若食品的份量或重量少於或多於烹調指南表中指定之範圍時，顯示器上即顯示出“ERROR”（錯誤）字樣。此時，應觸按暫停/取消軟鍵，以取消“ERROR”（錯誤）的顯示，然後重新編定烹調程序。
2. 用自動烹調功能來烹調時，應按各類烹調指南中的步驟而進行烹調，否則會影響烹調效果，食物會出現過熱或未完全熟透的情況或在顯示器上顯示出“ERROR”（錯誤）的字樣。
3. 當食物重量或份量少於或多於所建議之範圍時，請用自選烹調方法進行烹調。
4. 輸入重量時，請按公斤後的首個小數點調整尾數單位才輸入。例如：0.35公斤，改為輸入0.4公斤。
5. 若操作途中需要採取某些步驟。“TURNOVER”（翻轉）時，微波爐會暫停操作，此時您會聽到一聲鳴響聲。若要繼續烹調，請觸按“開始”軟鍵。
6. 用標準設定進行烹調後，若您想調節煮熟或解凍的程度，只需在觸按“開始”軟鍵之前觸按“增加”（MORE）或者“減少”（LESS）軟鍵即可。請見第C-16頁。
7. 烹調效果會因食物的不同情況，如烹調前的溫度，形狀，質素而有異，故烹調後應檢查食物，如有需要，請以自選烹調繼續加熱。

警告：
爐門，外箱，爐箱，附件，食物盛器，尤其在燒烤過程中將會很熱。為避免燙傷，經常使用厚身的隔熱手套。

如何使用自動操作

自動操作將自動計算烹調模式和烹調時間。
（詳情請依照第 C-25-35 頁各類烹調指南。）

< 自動烹調，高速烹調，除了緩速烹調和簡便解凍 >

* 假設您欲烹調0.6公斤之牛扒。

步驟	操　作
1	觸按相應的軟鍵選擇烹調方式 （觸按自動烹調軟鍵一次，以自動烹調牛扒）。
2	旋轉旋鈕選定燒烤 -3，然後按 ENTER 按鈕。
3	旋轉旋鈕以輸入 0.6 公斤的重量，然後按 ENTER 按鈕。
4	觸按開始軟鍵。 烹調剩餘時間顯示逐秒遞減。當發出鳴響聲時，微波爐停止，顯示“TURNOVER”（翻轉）。
5	打開爐門，翻轉食物。 再關上爐門。 觸按開始軟鍵。 將繼續逐秒遞減剩餘的烹調時間直至到達0。到達0時，便會發出一鳴響聲。

烘焗的注意事項：
跳過步驟 3，因爲不需要輸入重量或份量。 預熱會在步驟 4 中自動開始。當完成預熱後，爐發出“嗶”的響聲四次，並顯示“ADD FOOD”（加入食物）。

翻熱和香脆小食的注意事項：
跳過步驟 3，因爲不需要輸入重量或份量。

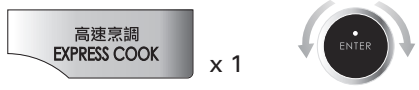
自動烹調功能

< 緩速烹調 >

「緩速烹調」軟鍵是為了需長時間烹調的食物而設計，如燉，燜，煲湯或中式糖水等。「緩速烹調」之設定有兩種選擇，分別是「強微波緩速烹調」及「弱微波緩速烹調」，兩種選擇的最長可烹調時間均分別為 2 小時。

觸按「高速烹調」軟鍵一次，以選定「強微波緩速烹調」。將顯示 SLOW-HI。
若要選擇「弱微波緩速烹調」，觸按「高速烹調」軟鍵，並旋轉旋鈕直到顯示器顯示 SLOW-LO。將顯示 SLOW-LO。

* 假定您想用強微波緩速烹調來炆雞1小時30分鐘。

步驟	操　作
1	觸按高速烹調軟鍵一次，然後按 ENTER 按鈕。 
2	輸入所需烹調時間，旋轉旋鈕，然後按 ENTER 按鈕，以輸入所需烹調時間 1 小時 30 分鐘。
3	觸按開始軟鍵。 顯示器上的烹調時間逐秒遞減。其遞減至0時，微波爐發出烹調終了的一聲鳴響信號。

注意：

1. 如需檢查食物的熟透程度，您可觸按暫停 / 取消軟鍵一次或直接打開爐門。待攪拌後，關閉爐門，觸按開始軟鍵繼續其烹調。
2. 您最多只可以將緩速烹調設為兩個階段，依次烹調（請見第C-9頁）。
3. 烹調過程中，如果您想知道緩速烹調的強度，請觸按微波強度軟鍵。只要您的手指觸按微波強度軟鍵，即會顯示選定的緩速烹調設定。
4. 緩速烹調最長時間為2小時。
5. 可在“自動開始功能”下使用此功能。
   請見第C-17頁。

緩速烹調注意事項

為了達到理想的烹調效果，請儘量：
1. 把材料切成較小塊。
2. 加入適當的液體分量（如水，醬汁），而使材料浸沒其中，以免材料表面灼焦。
3. 在煲湯或烹調較多份量時，材料最低限度要距離容器頂部$1^{1}/_{2}$吋（3.8厘米），不然可能會有溢出的現象。
4. 在食品剛烹調時，請避免加入太多調味。特別是鹽，應在烹調完畢後才加入。
5. 在烹調時加上蓋。而在烹調中，也不要隨便打開，以免影響烹調效果。
6. 在烹調後攪拌及擱置10分鐘。

< 炸脆餅 >

* 假定您想用瓷碟烹調炸脆餅。

步驟	操　作
1	觸按炸脆餅軟鍵。
2	觸按開始軟鍵。 烹調時間將開始遞減。當微波爐發出鳴響聲時，微波爐將停止運行，以及顯示 TURN OVER RE- ARRANGE 字樣。
3	打開爐門。翻轉並重新放置炸脆餅。 關閉爐門。觸按開始軟鍵。 烹調時間將繼續遞減至零。當烹調時間遞減至零時，微波爐會發出鳴響聲。

其他簡便功能

減少 / 增加功能的設定

如果您想根據個人喜好調校烹調時間，使用“增加”或“減少”設定，以增加或減少烹調時間。

可使用減少　增加時間設定，以調校以下項目的烹調時間。

自動烹調：
- 燒烤，烘烤，烘焗
- 米飯，翻熱，蒸

高速烹調：
- 緩速烹調，香脆小食，薄餅

簡便解凍

炸脆餅

如果您想調校烹調時間，在觸按開始軟鍵之前旋轉旋鈕。

* 假設您想用較長時間來解凍1.0公斤的烤羊肉。

步驟	操　作
1	觸按簡便解凍軟鍵。 簡便解凍 EASY DEFROST
2	旋轉旋鈕以輸入一公斤的重量，然後按 ENTER 按鈕。
3	順時針方向旋轉旋鈕以設定增加時間。 燈號將是 “▲”
4	觸按開始軟鍵。 開始 START

其他簡便功能

功能查閱（INFO）

(1) 自動開始功能

“自動開始”功能允許您只需要設定時鐘，微波爐即可在設定時間內進行自動烹調。
“自動開始”可用於自選烹調，高速烹調中的緩速烹調和自動烹調中的米飯烹調。

* 假設您想在下午4:30以50%強度（中火）煲湯20分鐘（檢查當前時間是否正確顯示）

步驟	操　作
1	觸按「功能查閱」軟鍵兩次。 功能查閱 INFO x 2
2	旋轉旋鈕至 4 以輸入所需的開始時間（小時）。 ENTER
3	觸按時鐘設定軟鍵。 時鐘 CLOCK SET
4	旋轉旋鈕至 4:30 以輸入所需的開始時間（分鐘）。 ENTER
5	觸按時鐘設定軟鍵。 時鐘 CLOCK SET
6	選定所需的烹調模式（觸按“微波強度”軟鍵三次可以選定50%強度微波烹調）。 微波強度 POWER LEVEL x 3
7	輸入所需的烹調時間。 ENTER
8	觸按“開始”軟鍵。 開始 START

注意：

1. 若想查看當前的時間，只需觸按“時鐘設定”軟鍵就會顯示時間。
2. 如果在步驟8後爐門打開，關上爐門， 觸按“開始”軟鍵，在“自動開始”模式下繼續運行。
3. 觸按“暫停 / 取消”一次可取消“自動開始”。
4. 在使用“自動開始”之前必須正確設定當前時間，請見第C-7頁上的時鐘時間設定。
5. 步驟 5 後，有關高速烹調中的緩速烹調，參見第 C-15 頁；有關自動烹調中的米飯烹調，參見第 C-14 頁。

(2) 兒童安全鎖

若微波爐內沒有放置食物或液體，而不慎被啓動，則可能會損壞微波爐。

為了避免此種意外發生，本爐備有“兒童安全鎖”功能，用戶可在不使用本爐時進行此設定。

若想設定“兒童安全鎖”，可觸按「功能查閱」軟鍵三次並觸按“開始”軟鍵。顯示器上會顯示“LOCK”（鎖定）。

此時控制板已經鎖上，在時鐘模式下會顯示目前的時間，而節能模式下會顯示“.0”。每次觸按軟鍵將顯示“LOCK”（鎖定）。

若想解除控制板安全鎖的設定，可觸按「功能查閱」軟鍵和“開始”軟鍵。顯示器同時顯示“LOCK OFF”（解除鎖定）。顯示器將再度顯示當天的時間，此時微波爐即可供使用。

(3) 示範功能

本功能主要是讓零售店使用，同時亦可讓用戶練習各項功能的操作方法。

若想進行示範，觸按「功能查閱」軟鍵四次，然後按“開始”軟鍵。在時鐘設定模式和節能模式下，顯示器將顯示“DEMO MICROWAVE OVEN”（微波爐示範）。

現在，即可在無微波輸出的情況下作烹調操作示範。例如，觸按“即時烹調”軟鍵，顯示器將顯示“1.00”，並以十倍的速度逐秒減至零。當計時器遞減至零時，顯示器上將顯示“0”。

若想取消此功能，可觸按「功能查閱」軟鍵四次和“開始”軟鍵。一旦取消，顯示器將顯示“DEMO OFF”（停止示範功能）。

(4) 切換語言顯示功能

微波爐設定為英語。通過觸按五次「功能查閱」軟鍵可把語言改變為馬來西亞語。

隨後，觸按“開始”軟鍵。

(5) 烹調步驟提示功能

「自動烹調功能」和「緩速烹調」的設定中均備有烹調步驟的提示。

如果您想查看，每次顯示器“HELP”（指南）的字樣點亮時，觸按「功能查閱」軟鍵。

提示聆聲

本微波爐設有提示鈴聲功能。若用戶於烹調完畢2分鐘後仍將食物擱置於爐中，則本爐會發出三聲“嗶”聲。

若您不立即將食物取出，則微波爐會於4分鐘和6分鐘後各發出三聲“嗶”聲以提示用戶。

清洗及注意事項

警告：
清洗前先拔去電源插頭或在清洗時把爐門打開，以防止微波爐啓動。清洗前確保爐門，外殼，爐箱與附件完全冷卻。

定時清洗微波爐 — 常保持微波爐清潔，清除殘留食物，否則會導致微波爐表面變質，更大大減低微波爐的壽命，甚致會造成危險。

爐箱外殼：
爐箱外殼請用中性肥皂水來清洗。洗淨後用柔軟的濕布將其清洗並抹乾。清潔時，請勿使用粗粒狀洗潔劑。保持通風口清潔。

爐門：
經常用濕布抹拭爐門，透明窗兩面，爐門襯墊，襯墊表層及其四周，以清除油膩和渣滓等。請勿使用粗糙的洗擦劑或銳利的金屬刮刀來清潔爐門玻璃，因為其會刮花表面，從而可能使玻璃碎裂。

輕觸式控制板：
用一微濕軟布抹拭軟鍵控制板。切勿刮洗或以化學清潔劑或過多之水份來清洗。

爐箱內壁：
用柔軟濕布沾少許洗潔精抹除濺漬。爐箱內的較頑強污漬可使用溫和的不銹鋼清潔劑，用軟布塗抹不要抹爐門內側，徹底抹淨，確保清潔劑被完全抹去。使用完畢後，以微濕軟布擦拭波導管罩，以去除食物渣滓。微波爐內積藏的食物殘渣可能會過熱並冒煙或燃燒起來。切勿把波導管罩移走。
不要使用腐蝕性清潔劑，粗糙，堅硬的灶刷或鑊刷清潔爐箱。不要把爐灶清潔劑直接噴在爐上任何部份。不要使用蒸氣潔淨器。應注意避免用過多的水清洗。而清洗之後，必須用布把水份抹乾。

注意：
定時按照第C-6頁「不放置食品進行加熱的場合」指示開動微波爐。因為留在爐壁周圍的濺漬或食物油漬會引致冒煙和異味。

附件：
可用中性餐具洗潔精來清洗，然後用柔軟的乾布抹乾。

注意：
經常保持波導管罩與附件清潔。如果在爐箱或附件內留有油漬，下次使用微波爐時可能會過熱，引起火花，冒煙，甚至燃燒起來。

維修前的檢查

在維修之前請先自行作以下檢查：

1. 電源接駁後，顯示器是否亮著？ 是_____ 否_____
2. 爐門打開時，照明燈是否亮著？ 是_____ 否_____
3. 將一杯水（250毫升）放置於轉盤上，並把爐門關妥。（在爐門關好的情況下，照明燈應熄滅。）
   用100%（高火）之微波強度煮1分鐘。此時：
   A. 照明燈是否點亮？ 是_____ 否_____
   B. 通風扇是否轉動？（將手放在後部的通風口上） 是_____ 否_____
   C. 轉盤是否旋轉（轉盤可沿順時針或逆時針方向旋轉） 是_____ 否_____
   D. 微波標誌和 “COOK”（烹調）指示是否點亮？ 是_____ 否_____
   E. 1分鐘後，微波爐有無發出一聲鳴響信號？ 是_____ 否_____
   F. 水是否已沸騰？ 是_____ 否_____
4. 把水從爐中取出，使用頂部和底部燒烤將微波爐調至燒烤模式，加熱三分鐘。
   A. 頂部和底部燒烤及 “COOK”（烹調）指示是否點亮？ 是_____ 否_____
   B. 三分鐘後，發熱器是否燒紅？ 是_____ 否_____

如以上問題答案都是「否」，檢查電源插座及電錶箱的保險線。
如電源插座及保險線均無問題，請立刻與就近聲寶所指定的維修中心聯絡。
重要事項：如果在電源線正確連接之後，顯示器無顯示，“節能模式”可能正在運行。打開和關閉烤箱門使烤箱運行。請見第C-6頁上的“烹調開始前之須知”。

注意：1. 如顯示的時間倒數快速，檢查示範功能。（請見C-17頁上的細節。）

2. 下列屬正常情況：
   每一烹調功能均有最長烹調時間之限制，如超過最長的烹調時間，微波爐的強度會自動降低。下表是每功能的最長烹調時間。

烹調功能	最長烹調時間
微波100%（高火）	20分鐘
燒烤烹調 頂部燒烤	15分鐘
底部燒烤	15分鐘
頂部和底部燒烤	頂部燒烤6分鐘 底部燒烤6分鐘
混合烹調/低混合烹調	15分鐘

規　格

交流電壓 : 請參照微波爐背面的標牌所示
電力消耗 :
　微波烹調時 — 1.4千瓦
　燒烤烹調時 — 1.15千瓦（頂部燒烤）
　0.6千瓦（底部燒烤）
　1.7千瓦（頂部和底部燒烤）
　對流 1.7千瓦
輸出功率 :
　微波發熱器 — 0.90千瓦*（IEC測試程序）
　燒烤發熱器 — 1.1千瓦（頂部燒烤）
　0.55千瓦（底部燒烤）
　1.65千瓦（頂部和底部燒烤）
對流 1.65千瓦
微波頻率 : 2450MHz**（乙類/第二組）
外型尺寸 : 520（闊）× 309（高）× 486（深）毫米****
爐箱內尺寸 : 343（闊）× 209（高）× 357（深）毫米***
微波爐容量 : 26公升***
烹調均勻度 : 轉盤系統（直徑325毫米）
重量 : 約19公斤

* 此規格是以國際電工委員會(IEC)測量輸出功率的方法為標準。
** 此是以國際標準(International Standard)CISPR11中對工業，科學及醫學(ISM)儀器的分類。
*** 微波爐內部容量是根據最大闊度，深度和高度而計算的。實際存放食品的容量稍少於此值。
**** 深度不包括爐門打開手柄。

烹調指南

微波烹調技巧

食品的放置	較厚向外，較薄向內（中央）。
決定烹調時間	開始時先用較短之烹調時間，然後再根據烹調後的情況而追加時間。若烹調時間過長，會引起食物燒焦，起火。
食品的覆蓋	參考食譜的指南用耐微波保鮮紙，蓋或紙巾把食品覆蓋好。這樣可以防止汁液飛濺，以及幫助食物均勻烹調。
食品的局部遮蓋	以防止肉塊細薄部份烹調過度，解凍時應用鋁箔紙（錫紙）把這些部份包好。
食品的攪拌	必要時於烹調過程中由外至內攪拌食物一至兩次。
食品的翻轉	烹調雞腿，漢堡或扒類時，時間過半翻轉之，以達均勻的烹調效果。
食品的重新放置	在烹調中途置換食品的位置，如外圍及中部食品的交換，以及上層和下層的交換，以達均勻的烹調效果。
食品的擱置	烹調之後，應擱置一段適當時間。若有可能，應將食物由爐中取出並攪拌。擱置時加蓋，可讓食物完全地完成烹調。
熟度檢查	烹調後食品之顏色及軟硬，可作為測試其生熟程度，方法如下： - 整個食品是否都有蒸氣溢出，而非只是局部或邊沿； - 家禽關節部是否容易撕開； - 肉塊或家禽已無血可見； - 魚肉已煮熟（非透明），且可用刀叉輕易切開。
濕氣的凝聚	濕氣凝聚是微波爐烹調的正常現象。烹調中，食物內部的水份和濕氣受熱蒸發，使爐箱內的含水量增加。一般來說，加蓋的食物比不加蓋的食物所凝聚的濕氣較少。故應經常保持微波爐通風口暢通無阻。
微波用煎碟	採用煎碟或可加熱之質料用具時，應先用一耐熱絕緣體如陶瓷碟把煎碟與轉盤分離，以免轉盤，轉盤馬達軸受熱過度而爆裂。而煎碟之加熱時間也不應超過指定的範圍。
微波適用保鮮紙	烹調多油的食物時，由於保鮮紙有溶化之可能，故不可讓保鮮紙和食物表面接觸。
微波適用塑膠廚具	有些微波爐用的塑膠廚具不宜用來烹調多油或多糖的食物。

自動燒烤及混合烹調食譜

燒排骨

[材料]
豬排骨1千克，
粟米油3湯匙

[調味料]
生抽3湯匙
水3湯匙
海鮮醬2湯匙
乾雪利／酒3湯匙
豬肉湯5湯匙
鹽，糖，蒜（剁碎）末少許

[作法]
1. 排骨放入滾水中灼2分鐘，之後沖水。
2. 醃上調味料20分鐘。
3. 置於低烤架上，塗油。
4. 進行烘烤。

模式	烹調時間	微波強度	操作
1. 微波 2. 高混合烹調 3. 微波 4. 高混合烹調	4'-6' 7'-9' 4'-6' 5'-6'	中高 中	翻轉

5. 飾以黃瓜和波蘿。

烤豬肉－叉燒

[材料]
豬肉0.9千克

[調味料]
叉燒醬5湯匙或者
叉燒著色劑半茶匙與水1/2湯匙混合
鹽1茶匙
糖12湯匙
生抽1湯匙
老抽1湯匙
粟米油2湯匙

[光澤用料]
蜜糖2湯匙

[作法]
1. 豬肉洗淨拍乾，用線綁緊。
2. 以調味料醃2至3小時。
3. 豬肉放於低腳架上。
4. 進行燒烤。

模式	烹調時間	微波強度	操作
1. 微波 2. 高混合烹調 3. 高混合烹調	13'-15' 13'-17' 8'-10'	中高	翻轉

5. 燒烤完前2至3分鐘塗上蜜糖。
6. 燒烤後擱置10分鐘。

洋蔥豬扒

[材料]
豬扒650克
洋蔥半個（切條）
番茄一個（切片）
油1湯匙
黑胡椒粉少許
蜜糖少許

[調味料]
生抽1湯匙
老抽1湯匙
糖2茶匙，酒1茶匙
油1茶匙
鹽和胡椒粉少許

[調味汁]
蠔油1湯匙
糖1茶匙
蒜頭1瓣（切碎）
油1茶匙
水70毫升
鹽少許
生粉2茶匙與水1湯匙攪勻

[作法]
1. 把豬肉洗淨拍乾。
2. 把豬扒以調味料醃30分鐘。
3. 之後撒上黑胡椒粉，置於高腳烤架上進行烹調。

模式	烹調時間	微波強度	操作
1. 高混合烹調 2. 燒烤 （底部燒烤） 3. 微波 （頂部燒烤） 4. 微波	5'30" 5' 7'-9' 3'-4'	 高	 塗上蜂蜜，翻轉

4. 洋蔥條和油加在一起，附蓋用微波100%（高火）來烹調2至3分鐘。
5. 加入調味汁（除生粉以外），用微波100%（高火）來烹調1分鐘，取出攪勻，再烹調1分鐘。
6. 加入番茄，附蓋用微波100%（高火）來烹調30秒鐘。
7. 加入開稀之生粉，攪拌至生粉變濃。
8. 把調味汁淋在豬排上，以洋蔥伴飾。

烤鴨

[材料]
鴨1只（約900克）
鹽，胡椒粉
紅辣椒粉
油

[作法]
1. 用鹽和胡椒粉塗抹鴨身內側。
2. 把拌好的油和紅辣椒粉塗於鴨表面。
3. 置於低烤架上烹調，觸按“混合烹調”三次，以高混合烹調16至20分鐘，中途翻轉一次。
4. 用鋁箔紙包好，擱置5至10分鐘即成。

烤肉蝦串燒

[材料]
豬肉300克（切成24個方塊）
洋蔥100克（切成12個方塊）
青椒80克（切成12個方塊）
番茄80克（切成12個方塊）
大蝦70克（除去蝦皮及腸，切成3個方塊）

[調味料]
粟米油2湯匙
鹽1 1/2茶匙
胡椒粉半茶匙
紅辣椒粉1茶匙
蒜粉半茶匙

[調味汁]
牛油（軟身）3湯匙
檸檬汁1湯匙

[作法]
1. 用調味料將預備好的材料醃約30分鐘以上。
2. 按順序將豬肉，番茄，大蝦，洋蔥和青椒交互插於竹簽，然後塗上牛油和檸檬汁。
3. 置於高烤架上燒烤。觸按“混合烹調”三次，以高混合烹調7至10分鐘，過半時翻轉之。
4. 趁熱食用為佳。

燒乳鴿

[材料]
乳鴿1只（約300克）

[調味料]
生抽1湯匙
老抽1茶匙
油1湯匙
鹽1/2茶匙
糖1茶匙
薑汁1茶匙
白酒1茶匙

[作法]
1. 用繩把乳鴿的腳和翼綁著。
2. 醃乳鴿不少於10分鐘。
3. 置乳鴿於烤架或者低烤架上烹調。觸按“混合烹調”三次，以高混合烹調7至11分鐘，過半時翻轉之。

中式薄餅

[材料]
麵粉200克
酵母 1/2 茶匙
抱打粉1茶匙
糖40克
鹼水少量
少量白芝麻
油適量

[作法]
1. 將麵粉及酵母開水，並加入足量水形成生麵團。擱置使其發酵。
2. 加入其他材料（白芝麻除外）並再次和麵團搓勻，然後壓開成直徑約10吋的大圓塊狀。
3. 塗上油，在其表面塗上少量芝麻。將薄餅置於塗油的轉盤上，在燒烤（底部燒烤）模式下烹調5分鐘，隨後在雙倍（頂部和底部燒烤）模式下烹調3分鐘。
4. 翻轉，在薄餅餅表面塗上油，再次在燒烤（底部燒烤）模式下烹調4分30秒。

菜汁牛柳

[材料]
牛柳塊510克（約1釐米厚）
洋蔥 1/2 個（切片）
番茄一個（切片）
蒜頭2瓣（切粒）
油1湯匙

[調味料]
生抽1湯匙
老抽1湯匙
薑末1湯匙
糖1茶匙
酒1茶匙
鹽半茶匙
油2湯匙
蒜粉半茶匙
胡椒粉1茶匙

[調味料]
番茄汁2湯匙
糖2茶匙
鹽半茶匙
醋1茶匙
水5湯匙
生粉2茶匙與水1湯匙攪勻

[作法]
（牛柳）
1. 牛柳洗淨拍乾。
2. 牛柳以調味料醃20分鐘。
3. 置於低烤架上，塗上油進行烘烤。

模式	烹調時間	程序
1. 高混合烹調 2. 高混合烹調	12'-14' 5'-6'	翻轉

4. 把牛柳用鋁箔紙包好，擱置10分鐘。

（菜汁）
1. 放入洋蔥，蒜頭和油於耐熱容器內，附蓋用微波100%（高火）烹調2分20秒至3分20秒。
2. 加入調味料（除生粉以外），附蓋用微波100%（高火）烹調50秒鐘，取出攪勻，再烹調50秒。
3. 加入番茄，附蓋用微波100%（高火）烹調30秒。
4. 加入開稀之生粉，攪拌至生粉變濃。
5. 淋在牛柳片上，以紫蘇菜伴飾。

脆焗冬菇

[材料]
冬菇12個
牛油75克
蒜頭（壓碎）2瓣
新鮮麵包糠75克
芝士茸50克

[作法]
1. 把冬菇浸軟後去蒂。把蒂切出並切碎，而冬菇則留用。
2. 把牛油及蒜頭碎用微波100%（高火）烹調50秒，之後瓣入冬菇蒂碎及麵包糠成餡料。把餡料填入冬菇中。
3. 把冬菇置於一平碟上，再放於高烤架。觸按“混合烹調”軟鍵三次，以高混合烹調4分40秒至5分40秒鐘。

香酥牛油果

[材料]
牛油50克
新鮮麵包糠50克
熟火腿（切碎）100克
厚忌廉約90毫升
鹽，胡椒粉適量
芫荽（切碎）1茶匙
牛油果（熟透）2個（大）
檸檬汁1湯匙
芝士茸50克

[作法]
1. 把牛油用微波100%（高火）50秒煮溶。拌入麵包糠及火腿碎，再加入適量之厚忌廉並攪勻成糊狀。以鹽，胡椒粉及芫荽碎調味，用微波100%（高火）煮1分40秒至2分40秒。
2. 把牛油切去半核，並掃上檸檬汁，之後把餡料填入。
3. 把牛油果放於平碟上，撒上芝士茸。
4. 把平碟置於高烤架上，用微波100%（高火）煮50秒，再以燒烤烹調6至7分鐘直至金黃酥脆。

串燒魚球

[材料]
木簽4支
魚塊450克（切成8粒）
毛瓜2個（切成8厚塊）
冬菇（浸軟，去蒂）4個
橙4片
番茄（切半）2個（中）
新鮮蒔蘿（切碎1茶匙）
牛油50克

[作法]
1. 把所有材料排好並緊密地串於木簽上（不可讓木簽有留空地方）。
2. 用微波100%（高火）1分鐘把蒔蘿碎及牛油煮溶，之後掃於已串好地木簽上，再把木簽放於平盤上，並置於高烤架。
3. 觸按“混合烹調”軟鍵三次，以高混合烹調11至13分鐘，中途每三分鐘翻轉一次。

（注：把未用之木簽先浸於水中30分鐘，以便烹調後之串燒材料容易移出來）。

沙爹雞柳

[材料]
木簽4支
雞柳（切成方塊）450克

[調味料]
食用油1湯匙
檸檬汁1湯匙
沙爹醬2湯匙
蒜頭（壓碎）1瓣
辣味汁適量

[作法]
1. 把所有調味料放於一大碗內混合，拌入雞塊後雪凍約2小時。
2. 以木簽把雞塊串好（不可讓木簽有留空地方），放於一平碟，並置於高烤架上。觸按“混合烹調”軟鍵三次，以高混合烹調10分30秒至12分鐘，中途每三分鐘翻轉一次。

（注：把未用之木簽浸入水中30分鐘，以便烹調後串燒材料容易移出來。）

雜菜焗盤

[材料]
(A)
新鮮麵包糠175克
紅蘿蔔（碎條）1個（大）
毛瓜（切片）2個（細）
薯仔（碎條）1個（大）
西芹（碎條）3株
腌肉（切碎）4條
車打芝士（碎）125克
雞蛋（打散）2只（中）
鹽核胡椒粉適量

(B)
車打芝士（碎）75克
芫荽（切碎）1湯匙

[作法]
1. 把材料（A）混合。
2. 把（1）放於已塗油的長形焗盤（約1.5公升）內，撒材料(B)於面上。
3. 把（2）置於轉盤上，先用微波50%（中火）烹調15至16分鐘，再觸按“混合烹調”軟鍵三次，以高混合烹調6至8分鐘。

蔥油薄餅

[材料]
麵粉200克
熱水約100毫升
洋蔥2根（切塊）
調味鹽少量
油少量

[作法]
1. 將麵粉與熱水混合形成生麵團。把生麵團搓壓成長而扁的薄麵片。
2. 再麵團上塗油，將洋蔥塊放在上面，再塗少量調味鹽。
3. 抬起一端，從右側向左側滾動形成一個短小的圓柱形。修整並壓實開口兩端，在端部上碾壓形成扁平圓形餅狀。
4. 在餅的上部塗上油，置於刷有油的轉盤上，燒烤（底部燒烤）5分鐘，隨後雙倍燒烤（頂部和底部燒烤）6分鐘。翻轉，塗油餅再次燒烤（底部燒烤）5分鐘。

自動烹調功能指南

燒烤

項目編號	項目	烹調前溫度	重量	操作
GRILL-1	**烤魚** 如：鯰魚 紅衫魚 鯖魚（秋刀魚） 魩魚等	8 - 12°C	0.1 - 0.4 公斤	• 洗淨，去鱗。 • 用刀於魚身割幾次，且刺破魚眼膜。 • 拍乾，在魚身上塗油少許。 • 置於高烤架上（塗少量油），不加蓋。 • 烤箱停止時翻轉（TURNOVER），繼續烹調。
GRILL-2	**烤龍蝦** 注意 • 烹調之前，盡可能把蝦尾弄“平”，避免燒焦。 • 應使用新鮮的龍蝦，否則烹調後或者在烹調過程中會溢出蝦汁而降低龍蝦的味道。 • 烹調結束後，應該把龍蝦置於另一容器中進食，避免烹調時溶化之乾酪，粘附於容器周圍而影響食欲或雅觀。	10 - 14°C	0.1- 0.6 公斤 一隻龍蝦 標準尺寸： 360 - 600克 小尺寸 240克至360克	• 把全隻龍蝦切開一半。 • 洗淨及除去其頭部的餘物。 • 把生粉均勻地撒於龍蝦表面。 • 將乾酪切成約1厘米厚度，鋪於龍蝦表面。 • 置於微波磁碟上，再置於烤架上。 • 不加蓋進行烹調。 • 每次可烹調半隻（1件）或者1隻（2件）龍蝦。但若烹調小尺寸之龍蝦時，必須按入減少（▼）軟鍵以達理想之效果。
GRILL-3	**扒類** （牛扒）	8 - 12°C	0.2 - 0.6公斤	• 為取得較好效果，把牛扒切成1.5厘米厚度。 • 用調味料醃上牛扒。 • 置於高腳架上。 • 微波爐一暫停即翻轉牛扒。 • 烹調完成後擱置一段時間為宜。 • 如有需要可以配上各種調味汁。

自動烹調功能指南

烘烤

項目號碼	項目	烹調前溫度	重量（公斤）	操作
ROAST-1	牛肉 * 可通過觸按時間軟鍵調節烹調時間。：— ▲（增加）— 全熟 ▼（減少）— 半生熟 注意 如果在烹調之前使用調味料，可增加牛肉的熟透程度。	8 - 12°C	1.0 - 1.6公斤	• 置於低腳烤架中央，不加蓋。 • 微波爐停止後立即翻轉牛肉，如有需要蓋住煮熟的部分。（注意：確認鋁箔不會相互接觸，也不能接觸爐壁。） • 烹調完成後，擱置10到15分鐘。
ROAST-2	羊肉 * 可通過觸按時間軟鍵調節生熟程度。：— ▲（增加） ▼（減少）— 不能使用，將顯示“ERROR”（錯誤） 注意 如果在烹調之前使用調味料，可增加羊肉的煮熟程度。	8 - 12°C	1.0 - 1.6公斤	• 置於低腳烤架中央，不加蓋。 • 微波爐停止後立即翻轉羊肉，如有需要蓋住煮熟的部分。（注意：確認鋁箔不會相互接觸，也不能接觸爐壁。） • 烹調完成後，擱置10到15分鐘。
ROAST-3	雞 例如：全隻雞，半隻雞 * 觸按時間軟鍵以分鐘為單位調節烹調時間。 ▲（增加）或▼（減少） 注意 若使用剛解凍之雞隻，必須確保已在室溫下擱置至少六小時，待完全溶解，方可考慮烘烤。	8 - 12°C	1.0 - 1.6公斤	• 把雞洗乾淨，出去多餘脂肪，拍淨。 • 用調味料把雞肉醃大約30分鐘或以上。 • 置於低烤架上，不加蓋。 • 當微波爐暫停時，打開爐門，將雞隻翻轉之並用鋁箔紙遮蓋雞腿末端和較薄部位（如果需要去掉轉盤上多餘的油），然後繼續烹調。（注意：遮蓋時，小心避免鋁箔紙與爐壁接觸。） • 烹調完畢，擱置10-15分鐘為宜。

自動烹調功能指南

烘焗

項目編號	項目	烹調前溫度	份　量	操作
BAKE-1	**蛋糕** （普通蛋糕）	20 - 25°C 室溫	製成22厘米的圓形蛋糕	• 預熱前取出轉盤（此模式下會自動預熱）。 • 按照第C-28頁上的食譜準備蛋糕。 • 放置轉盤，預熱後將蛋糕置於低烤架上。 • 烹調完畢，擱置一段時間。
BAKE-2	**蘋果批**	20 - 25°C 室溫	製成22厘米的圓形蛋糕	• 預熱前取出轉盤（此模式下會自動預熱）。 • 按照第C-28頁上的食譜準備蘋果批。 • 放置轉盤，預熱後將蛋糕置於微波爐中。 • 烹調完畢，擱置一段時間。
BAKE-3	**曲奇餅** （朱古力粒曲奇餅）	20 - 25°C 室溫	1層 （製成13個曲奇餅）	• 預熱前取出轉盤（此模式下會自動預熱）。 • 按照第C-28頁上的食譜準曲奇餅。 • 放置轉盤，預熱後將曲奇餅（朱古力粒曲奇餅）置於微波爐中。 • 烹調完畢，擱置一段時間。

烘焗食譜

蛋糕

[材料]

自發粉	180克
發粉	1/2茶匙
牛奶	80毫升
牛油（軟身）	120克
幼砂糖	120克
雞蛋	3隻

[作法]

1. 把牛油和糖充分混合，直至輕身及鬆軟。
2. 加入打勻的雞蛋並攪勻。
3. 拌入自發粉，發粉和牛奶。
4. 倒入22厘米的圓形金屬焗盆中，該焗盆用牛油紙包好。
5. 置於低腳烤架上烘焗。

蘋果批

[材料]

（餡料）

蘋果（中等尺寸）	5個（900克）
糖	60克
麵粉	1/2湯匙
檸檬汁	2茶匙
玉桂粉	適量
豆蔻粉	適量

（油酥皮）

麵粉	360克
糖	60克
牛油	185克
冷水	5湯匙
蛋白	1個（打勻）

[作法]

(餡料)

1. 蘋果去皮及核。把蘋果切成3×4厘米的塊狀。
2. 與容器中的其他餡料混合，蓋上蓋子，用微波100%（高火）烹調8分鐘，或者直到蘋果變軟。
3. 烹調完畢，攪動並擱置一段時間，直到冷卻。

(油酥皮)

1. 撒上麵粉，與糖混合。拌入牛油，攪至麵包屑狀。加入少量冷水，形成一個柔軟生麵團。
2. 牛油紙將粉團包好，放入雪櫃冷卻一小時。
3. 將2/3之粉團輾開成一薄皮，直至可鋪於一已塗油的金屬批盆中（底部直徑22厘米，高3厘米）。
4. 將餡料填入批皮中。
5. 鋪開剩餘面皮，切成條。使用面皮條作為裝飾，蓋住餅的上部。把面皮邊緣壓在一起，壓齊。
6. 把蛋白刷在面皮上（蘋果批上端和邊緣），置於轉盤上烘焗。
7. 烘焗結束，待蘋果批冷卻後配上忌廉或者雪糕伴食。

朱古力粒曲奇餅

[材料]

牛油（軟化）	60克
細白砂糖	100克
雲呢拿香精	1 /4茶匙
雞蛋（中等）	1個
自發粉（經過篩分）	180克
朱古力粒	40克
合桃粒	30克

[作法]

1. 將牛油和砂糖混合直至輕身及鬆軟，直到柔軟蓬鬆。打入雞蛋和雲呢拿香精。
2. 加入篩過的麵粉，隨後加入巧克力碎屑和胡桃片。
3. 把13個一大湯匙量的混合物做成球狀。直接置於鋪有鋁箔紙的轉盤上，輕輕按壓，使直徑在4厘米左右。留出擴散空間。隨後烘焗。
4. 烘焗結束後，立即從微波爐中取出曲奇餅並冷卻。

自動烹調功能指南

米飯

RICE-1 米飯

1 - 2份量

份量	白米	水
1份量（1~2人用）	150克	250毫升
2份量（3~5人用）	300克	480毫升

- 將米淘洗乾淨。
- 將米和水共盛於一深底容器（約2公升），浸泡30分鐘（其間，將米攪拌數次）。
- 攪拌均勻後，加蓋進行烹調。
- 烹調完畢後，輕輕攪拌，加蓋擱置5分鐘。

RICE-2 白粥

1 - 2份量

份量	白米	水
1份量（1~2人用）	50克	750毫升
2份量（3~5人用）	80克	1400毫升

- 將米淘洗乾淨。
- 將米和水共盛於一深底容器（約2公升），浸泡30分鐘（其間，將米攪拌數次）。
- 攪拌均勻後，不加蓋進行烹調。
- 烹調後，攪拌擱置數分鐘。

各種粥類之烹調法

例）★柴魚花生粥

材料：（3~5人）
- 柴魚　100克　切小片（預先炸熟）
- 花生　50克
- 蘿蔔乾　1片　切小片
- 蔥　3條　切細

注意 可於白粥烹調完畢時加入以上材料，並將蔥花及蘿蔔乾灑於粥上以作裝飾。

★ 皮蛋瘦肉粥

材料：（3 - 5人）
- 瘦肉　230克（1/2磅）　切小片（預先煮熟）
- 皮蛋　2隻切小塊

注意 可於白粥烹調完畢前10分鐘加入以上材料。

RICE-3 稀白粥

1 - 2份量

份量	白米	水
1份量（1~2人用）	60克	700毫升
2份量（3~5人用）	140克	1400毫升

- 將米淘洗乾淨。
- 將米和水共盛於一深底容器（1人份約2公升， 2人份約3公升），浸泡15分鐘（期間，將米攪拌數次）。
- 攪拌均勻後，不加蓋進行烹調。
- 烹調後，攪拌擱置數分鐘。

各種粥類之烹調法

可於稀白粥烹調完畢時或完畢前10分鐘，加入各種不同肉類及材料，便可烹調出下列不同的稀白粥：

例）★雞片粥：（3~5人用）
- 雞片　200克　切小片（預先煮熟）
- 蔥　切三厘米長度

★魚片粥：（3~5人用）
- 魚片　250克（預先煮熟）
- 薑　2片　切絲

注意
1. 開始烹調時，水溫應大約為20°C。
2. 中式度量衡一兩相等於三十八克。

自動烹調功能指南

翻熱

項　目	烹調前溫度	份量	操　作
饌菜 午餐／晚餐盤 肉類 炒麵 飯類	4 - 12°C 冷凍溫度	1份 （大約200克）	• 將盤子從雪櫃取出。 • 以微波保鮮紙或蓋覆蓋。 • 不需要輸入數量。 • 烹調之後加以攪拌並加蓋擱置1分鐘。

自動烹調功能指南

蒸

<table>
<tr><th>項目
號碼</th><th>項　目</th><th>烹調前溫度</th><th>份量</th><th>操　作</th></tr>
<tr><td>STEAM-
1</td><td>魚
例：黃腳魚
魷魚
鯉魚
鱠魚
紅衫魚
烏頭
鞋沙
石斑</td><td>8-12°C</td><td>1 - 3份量
（整條魚）
<table><tr><th>份量</th><th>重量</th></tr><tr><td>1份量</td><td>130 - 199克</td></tr><tr><td>2份量</td><td>200 - 300克</td></tr><tr><td>3份量</td><td>301 - 420克</td></tr></table></td><td>• 洗淨，去鱗。
• 用刀於魚身割幾次，且刺破魚眼膜。
• 盛於直徑22 - 28厘米的圓形淺碟上。
• 灑上水，適量之鹽和油。
• 撒上蔥粒及薑絲。
• 加上耐微波保鮮紙。
• 烹調結束後，加蓋擱置3 - 5分鐘。</td></tr>
<tr><td>STEAM-
2</td><td>肉類
例：蒸肉餅
豆豉蒸排骨
冬菇蒸雞</td><td>8 - 12°C</td><td>1 - 3份量
<table><tr><th>份量</th><th>重量</th></tr><tr><td>1份量</td><td>180 - 249克</td></tr><tr><td>2份量</td><td>250 - 400克</td></tr><tr><td>3份量</td><td>401 - 520克</td></tr></table></td><td>• 把肉醃好。
• 蒸肉餅時，儘量把之壓平。
• 盛於直徑22 - 31厘米的圓形淺碟上。
• 加上耐微波保鮮紙。
• 烹調結束後，加蓋擱置3 - 5分鐘。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">STEAM-
3</td><td>點心類
1.已熟點心</td><td>8-12°C</td><td>1 - 2份量
<table><tr><th>份量</th><th>重量</th></tr><tr><td>1份量</td><td>100 - 199克</td></tr><tr><td>2份量</td><td>200 - 370克</td></tr></table></td><td>• 從外圍向中心均勻排放點心於淺碟上。
• 用微波爐保鮮紙包好。
• 放在低腳烤架上。
• 烹調結束後，加蓋擱置1分鐘。</td></tr>
<tr><td>2.冷凍點心
（已熟）</td><td>低於-10°C</td><td>1 - 2份量
<table><tr><th>份量</th><th>重量</th></tr><tr><td>1份量</td><td>100 - 199克</td></tr><tr><td>2份量</td><td>200 - 370克</td></tr></table></td><td>• 剪開包裝袋兩端。
• 灑水少許。
• 將包裝袋放在較低烤架上。
• 烹調結束後，加蓋擱置3分鐘。</td></tr>
</table>

注　意

1. 只有註明微波適用之包裝袋才能連同袋一起烹調。否則，應取出冷凍點心放於碟上，加蓋後才烹調。
2. 對於上海蒸餃，烹調時間應自行適當加長，以充分蒸軟餃皮。
3. 如有需要，用戶可自行調校或增加烹調時間。

注　意　請參照烹飪書的食譜。

高速烹調指南

香脆小食

項目編號	項目	烹調前溫度	份量 只供一個份量	操作
SNACK-1	**烤薯皮** 材料： 煮熟的整個馬鈴薯　4個（1000克） 酸忌廉　少量 配料： 車打芝士（0.5厘米切片）200克 沙律煙肉（切塊）　少量 洋蔥（切粒）　少量 鹽和胡椒粉　適量	20 - 25°C 室溫	350 克	• 切掉馬鈴薯皮，切成0.5厘米厚，尺寸為5 x 7厘米的片（馬鈴薯皮的總重應當在350克左右）。 • 把馬鈴薯皮置於刷有油的轉盤上（皮向下）。 • 不加蓋進行烹調。 • 當微波爐暫停，顯示“ADD FOOD”（加入食物），撒上少量鹽和胡椒粉，隨後在馬鈴薯皮上撒一層芝士，鹹肉塊和洋蔥粒。 • 繼續烹調。 • 烹調結束，擱置一段時間。 • 配上酸忌廉伴食。
SNACK-2	**蒜茸多士** 材料： 法式麵包　2 - 7片 （2厘米厚） 蒜茸三文治醬　少量 注意　如果表面需要更脆，在燒烤模式下烹調1 - 2分鐘。	20 - 25°C 室溫	2 - 7片 1片， 約25克	• 把蒜茸三文治醬均勻撒在法式麵包片上。 • 把法式麵包片佈置在低烤架邊緣上。 • 烹調結束，擱置一段時間。
SNACK-3	**雞翅** 材料： 8 - 12塊（350 - 450克）雞中翼（雞翅） 調味料： 豉油　2湯匙 燒烤醬　3湯匙 TABASCO 辣醬　幾滴 鹽和胡椒粉　少量	20 - 25°C 室溫	8 - 12塊 （每塊35 - 40克）	• 清洗雞中翼，刺破雞皮，抹乾並浸在調味料中醃製。（如果使用雞全翼，應切開三件，去掉翼尖）。 • 把雞中翼置於低腳烤架上。 • 烹調結束，擱置一段時間。
SNACK-4	**鹽焗花生**	20 - 25°C 室溫	300 克	• 把花生鋪在轉盤上。 • 當微波爐在前兩次暫停時，攪動花生，隨後繼續烹調。 • 當微波爐第三次暫停，顯示“ADD STIR”（加入攪動），取出花生並加入適量油和鹽，隨後把花生均勻撒在轉盤上。 • 繼續烹調。 • 烹調結束，攪動並擱置一段時間。
SNACK-5	**即脆食品** （香脆冷凍食品） 如： -薯片 -魚手指 -薯仔蛋 -炸魚柳 -炸蝦 -忌廉粟米球	-18°C 雪藏	280 - 330 克 注意 如果冷凍食品尺寸較小，建議在完成之前的最後階段自行翻轉或者攪動。	• 去掉包裝。 • 置於刷油鋁箔紙的轉盤上。 • 微波爐暫停後，“TURNOVER”（翻轉），如有需要在鋁箔紙覆蓋的轉盤上塗油。 • 繼續烹調。 • 烹調結束，擱置一段時間。

高速烹調指南

薄餅

項目編號	項目	烹調前溫度	重量（公斤）	操作
PIZZA-1	冷凍薄餅 注意： 若薄餅重量少於100克，用戶應自行調校烹調時間。	-18°C 冷凍	0.1 - 0.5公斤	• 從包裝中取出。 • 直接置於轉盤上。 • 烹調結束，擱置一段時間。
PIZZA-2	自製薄餅 （薄批）	20-25°C 室溫	0.6 - 1.3 千克 （薄餅1塊）	• 請見第C-34頁上的食譜。
PIZZA-3	自製薄餅 （厚批）	20-25°C 室溫	0.8 - 1.6 千克 （薄餅1塊）	• 請見第C-34頁上的食譜。

自製薄餅食譜

[材料] (1個份量)

麵團	麵粉	150 克
	水（溫水適中）	90毫升
	酵母	7 克
	糖	1茶匙
	鹽	1/2茶匙
	橄欖油	2茶匙
配料	罐裝番茄	50 克
	番茄膏	50 克
	*配料種類（粟米，波蘿，火腿，意式香腸）	180 克
	芝士碎	150 克
	*香料品種（紫蘇，意大利香料粉，百里香，鹽，胡椒粉）	適量

[作法]

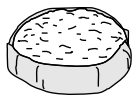
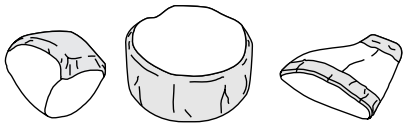
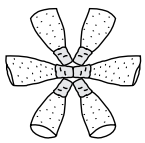
1. 麵團製作
   在麵粉中央留空，注入酵母水（酵母及溫水混合，待麵粉溶化約5分鐘。），糖，鹽及油。搓勻成團狀，把粉團放入一大容器內，用保鮮紙微微蓋好，讓麵團發酵約30分鐘。
2. 把麵團輾開成圓形，直徑8吋（或12吋），而邊部則隆起成堤狀，之後便可放入已塗油的轉盤上。
3. 把罐裝蕃茄瀝水，切成粒狀，拌入茄膏及香料。先塗於粉團上，並撒上芝士碎（適量），再加上其他配料，最後再以芝士碎舖於面。
4. 用戶可調校材料（麵團及配料）的份量（如下表），便可自製不同種類或尺寸的薄餅。之後只需輸入薄餅的重量，便可開始進行烹調：

類型	薄脆		厚皮	
尺寸	8吋	12吋	8吋	12吋
生麵團重量	1份 如上	1 1/2份	1 1/2份	2 1/2份
配料重量	1份 (如上)	2份	1份 如上	2份

* 可根據個人口味調節配料和調味料種類。

5. 烹調結束，擱置一段時間。

簡便解凍功能指南

項 目	烹調指南	操 作
牛扒 **豬扒** **肉塊** 	0.1 - 2.0公斤	• 用鋁箔紙包裹豬扒或牛扒較細的一端。 • 將較薄之端向中心置於淺碟上，肉塊不可重疊。如果肉塊重疊，應儘快將其分開。 • 當微波爐停止操作後，將已解凍的肉塊取出，將已解凍的部分翻轉（TURNOVER）並覆蓋。 • 觸按開始軟鍵，繼續解凍。 • 解凍結束後，以鋁箔紙覆蓋及擱置5~30分鐘為宜。
免治肉 牛肉／豬肉 	0.1 - 2.0 公斤	• 將冷凍碎肉放在淺碟上。將邊沿加以覆蓋。 • 當微波爐停止操作後，將已解凍的肉碎取出，溫熱部份則翻轉（TURNOVER）並以鋁箔紙條覆蓋。 • 觸按開始軟鍵，繼續解凍。 • 解凍結束後，以鋁箔紙覆蓋及擱置5~30分鐘為宜。 **注意** 解凍少量食物時，建議在解凍過程中偶爾檢查一下，避免解凍過度。
烤肉 牛肉／豬肉／羊肉 	0.5 - 2.0 公斤	• 用約2.5厘米闊的鋁箔紙條裹住肉塊的邊沿。 • （如果可能）將瘦肉側朝上排放，置於淺碟上進行解凍。 • 當微波爐停止操作後，將已解凍的部分翻轉（TURNOVER）並覆蓋。 • 觸按開始軟鍵，繼續解凍。 • 解凍結束後，以鋁箔紙覆蓋及擱置10~30分鐘為宜。
家禽類 	0.1 - 2.0 公斤	• 將家禽從包裝紙中取出。 • 將胸肉向下放於淺碟上進行解凍。 • 當微波爐停止操作後，將已解凍的部分（例如翅膀和腿部的尖端）翻轉（TURNOVER）並以鋁箔紙條覆蓋。 • 觸按開始軟鍵，繼續解凍。 • 解凍結束後，以鋁箔紙覆蓋及擱置15~60分鐘為宜。 **注意** 如有需要，擱置之後可於冷水下沖洗，以取出內臟。
雞塊 	0.1 - 2.0 公斤	• 用鋁箔紙包住雞骨暴露部份進行解凍。 • 將雞塊放置於淺碟上。 • 當微波爐停止操作後，將已解凍的肉塊取出，翻轉，（TURNOVER）然後重新排列，並以鋁箔紙條覆蓋已解凍之部份。 • 觸按開始軟鍵，繼續解凍。 • 解凍結束後，以鋁箔紙覆蓋及擱置5~30分鐘為宜。

未列入以上指南的食物類別，用戶可自行使用30%（中低火）之微波強度來解凍。

注 意

1. 冷凍碎肉時，將其分成平坦，均勻的大小。
2. 冷凍雞塊，牛扒和豬扒時，分成平坦的單片，分層冷凍。如有需要，可使用冷凍保鮮紙將其分層隔開。如此可確保解凍均勻。
3. 不妨在每一包裝上註明正確的重量。

Kerupuk 片菜單指導說明

項　目	烹調前溫度	份量	操　　作
kerupuk　片 紙碟	20-25°C 室溫	每1次烹飪 20g	• 在紙碟上均勻放好 kerupuk 片(直徑23cm) • 在轉盤上放置有底紙碟，然後將盛炸脆餅的紙碟放在有底紙碟上。 • 烹調時不要遮蓋。 • 當微波爐停止時，翻轉並從轉盤中心向外重新擺放，按下開始軟鍵繼續烹調。

注意:

1. 防止您被燒伤
   - 因爲 kerupuk 片很熱，所以使用勺子或者叉子重新擺放。
   - 因爲盤子很熱，做好取出紙碟時，戴上厚微波爐手套。
2. 如果您烹調完成後延長蒸煮時間，重新擺放並增加 10-20 秒蒸煮時間，注意不要烹調過度。
3. 如果沒有紙碟，可以使用陶瓷碟 （直徑 22 厘米，高 2 厘米）。 將盛炸脆餅的紙碟直接放在轉盤上。

AMARAN

ARAHAN KESELAMATAN ADALAH PENTING: BACA DENGAN TELITI DAN SIMPAN UNTUK RUJU KAN.

1. Untuk mengurangkan risiko kebakaran di dalam ketuhar:
a. Jangan memasak makanan terlalu lama.
b. Tanggalkan dawai ikat-pintal dari beg kertas atau plastik sebelum meletakkan beg ke dalam ketuhar.
c. Jangan panaskan minyak atau lemak untuk menggoreng. Suhu minyak tidak dapat dikawal.
d. Periksa ketuhar dari semasa ke semasa ketika makanan dipanaskan dalam bekas pakai buang yang diperbuat daripada plastik, kertas atau lain-lain bahan mudah terbakar untuk tanda-tanda asap atau kebakaran.
e. Jika bahan di dalam ketuhar terbakar, atau terdapat asap, biarkan pintu ketuhar tertutup, matikan ketuhar, dan cabut palam kuasa, atau tutup kuasa pada panel fius atau pemutus litar.
f. Selepas digunakan, lap penutup pandu gelombang dengan kain yang lembap, diikuti dengan kain kering untuk menanggalkan sebarang kesan limpahan makanan dan minyak. Minyak yang berlapisan mungkin akan menjadi panas dan berasap atau menyebabkan kebakaran.
2. Untuk mengurangkan risiko letupan atau didih letus lambat semasa menggunakan bekas.
Ketuhar gelombang mikro anda boleh memanaskan makanan dan minuman dengan cepat, maka amat penting bagi anda memilih tempoh memasak dan aras kuasa yang sesuai untuk jenis dan kuantiti makanan yang akan dipanaskan. Jika anda tidak pasti tempoh memasak dan aras kuasa yang diperlukan, mula dengan tempoh memasak dan aras kuasa yang rendah sehingga makanan panas sama rata sepenuhnya.
Tambahan:
   a. Jangan letakkan bekas terkedap di dalam ketuhar. Botol bayi yang terpasang tutup skru atau puting dianggap bekas terkedap.
   b. Jangan gunakan untuk tempoh masa yang terlalu lama.
   c. Semasa mendidihkan cecair di dalam ketuhar gunakan bekas yang bermulut lebar.
   d. Biarkan sekurang-kurangnya 20 saat setelah habis memasak untuk mengelakkan didih letus lambat cecair.
   e. Kacau cecair sebelum dan semasa memasak. Berhati-hati semasa memegang bekas atau memasukkan sudu atau lain-lain perkakas ke dalam bekas.
3. Ketuhar ini adalah untuk penyediaan makanan di rumah sahaja dan harus digunakan hanya untuk memanaskan, memasak dan mencair bekukan makanan dan minuman.
Ia tidak sesuai untuk kegunaan komersial, makmal, atau memanaskan peranti terapeutik spt. beg Gandum.
4. Jangan sekali-kali menggunakan ketuhar semasa terdapat objek yang tersangkut atau tersekat di antara pintu dan ketuhar.
5. Jangan cuba untuk melaraskan atau membaiki ketuhar ini sendiri.
Servis atau kendalian pembaikan yang dilakukan oleh sesiapa selain daripada juruteknik servis berkelayakan yang dilatih oleh SHARP adalah sangat berbahaya. Terutama jika ia melibatkan penanggalan penutup yang memberi perlindungan daripada dedahan tenaga gelombang mikro yang sangat berbahaya.
6. Jangan gunakan ketuhar jika ia tidak berfungsi dengan betul atau rosak sehingga ia telah dibaiki oleh juruteknik servis berkelayakan yang dilatih oleh SHARP. Adalah amat penting memastikan pintu ketuhar tertutup dengan betul dan tiada kerosakan pada:
(1) Pintu (meleding), (2) Engsel dan Selak (patah atau longgar), (3) Kedap Pintu, Permukaan Kedap dan rongga ketuhar (herot atau rosak), (4) Tanda terbakar pada muka kedap pintu.
7. Kendali dengan cermat semasa mengalih barangan daripada ketuhar supaya perkakas, pakaian atau aksesori anda tidak menyentuh selak pintu keselamatan.
8. Jangan merodok sesuatu objek, terutamanya objek daripada logam, melalui gril atau di antara pintu dan ketuhar semasa ketuhar sedang digunakan.
9. Jangan membega atau menyahaktifkan selak keselamatan pintu.
10. Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar untuk mengelakkan melecur semasa mengendalikan perkakas yang bersentuh dengan makanan panas. Haba yang secukupnya daripada makanan boleh dipindahkan melalui perkakas untuk menyebabkan kulit melecur.
11. Sekiranya kord bekalan kuasa rosak, ia mesti diganti dengan kord khas yang dibekalkan oleh PUSAT SERVIS YANG DIPERAKUI OLEH SHARP. Dan ia mesti diganti oleh juruteknik servis berkelayakan yang dilatih oleh SHARP untuk mengelakkan bahaya.
12. Jika lampu ketuhar tidak berfungsi sila rujuk kepada penjual anda atau juruteknik servis berkelayakan yang dilatih oleh SHARP.
13. Elakkan daripada melecur terkena wap dengan menghalakan wap jauh dari muka dan tangan.
Secara perlahan-lahan, angkat sisi yang paling jauh penutup bekas dari anda termasuk pembungkus plastik gelombang mikro dll. , dan buka bertih jagung dan beg memasak ketuhar dengan berhati-hati jauh daripada muka.
14. Pastikan kord bekalan kuasa tidak rosak, dan ia tidak berada di bawah ketuhar atau di atas sebarang permukaan yang panas atau sisi yang tajam.
15. Untuk mengelakkan pinggan putar daripada pecah:
   a. Sebelum membersihkan pinggan putar dengan air, biarkan ia sejuk dahulu.
   b. Jangan letakkan objek yang panas di atas pinggan putar yang sejuk.
   c. Jangan letakkan objek yang sejuk pada pinggan putar yang panas.
16. Jangan letakkan sebarang objek di atas kabinet luar kerana ketuhar gelombang mikro akan menjadi sangat panas ketika digunakan.
17. Jangan simpan makanan atau apa-apa barang dalam ketuhar.
18. Pastikan perkakas tidak menyentuh bahagian dalam dinding ketuhar semasa memasak.
19. Perkakas ini bukan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau tiada pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberikan arahan atau pengawasan berhubung dengan penggunaan perkakas oleh orang yang bertanggungjawab ke atas keselamatan mereka.
20. Kanak-kanak mesti diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas.
21. Bahagian yang boleh diakses (e.g. pintu ketuhar, rongga ketuhar, makanan dan aksesori) boleh menjadi panas semasa digunakan.
Untuk mengelakkan melecur, kanak-kanak kecil harus dijauhkan. Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar yang tebal untuk melindungi diri anda daripada melecur.
22. Semasa perkakas berfungsi dalam mod kombinasi (Masakan GABUNG), Panggang atau Kendalian Automatik, kanak-kanak hanya boleh menggunakan ketuhar di bawah pengawasan orang dewasa disebabkan suhu yang tinggi.
23. Kanak-kanak dibenarkan menggunakan ketuhar tanpa penyeliaan selepas mereka diberi arahan secukupnya agar mereka dapat menggunakan ketuhar dengan cara yang selamat dan memahami bahaya jika ia disalahgunakan.
24. Perkakas menjadi panas semasa digunakan. Berhati-hatilah untuk mengelakkan tersentuh elemen pemanasan di dalam ketuhar.

NOTA DAN AMARAN KHUSUS

	LAKUKAN	JANGAN
Telur, buah-buahan, kekacang, bijian, sayur-sayuran, sosej dan tiram	* Cucuk bahagian merah dan putih telur serta tiram sebelum masak untuk mengelakkan "letupan". * Cucuk kulit kentang, epal, labu, hot dog, sosej dan tiram supaya wap boleh keluar.	* Masak telur dengan kulitnya. Ini mengelakkan "letupan", yang boleh merosakkan ketuhar atau mencederakan diri anda. * Masak telur rebus keras / lembut. * Terlebih masak tiram. * Kekacang atau bijian kering dengan kulit.
Bertih jagung	* Gunakan bertih jagung dalam beg khusus untuk ketuhar gelombang mikro. * Dengar semasa membertih jagung sehingga pembertihan perlahan kepada 1-2 saat.	* Masak bertih jagung dalam beg coklat atau mangkuk kaca biasa. * Melampaui tempoh maksimum pada paket bertih jagung.
Makanan bayi	* Pindahkan makanan bayi ke dalam bekas yang kecil dan panaskan dengan berhati-hati, dan kacau selalu. Periksa suhu yang sesuai untuk mengelakkan melecur. * Tanggalkan tutup skru dan puting sebelum memanaskan botol bayi. Setelah dipanaskan, goncang betul-betul. Periksa untuk suhu yang sesuai.	* Panaskan botol pakai buang. * Memanaskan secara lampau botol bayi. Cuma panaskan sehingga suam. * Panaskan botol dengan puting terpasang. * Panaskan makanan bayi dalam balang asal.
Umum	* Makanan yang berinti mesti dipotong selepas dipanaskan untuk melepaskan wap dan mengelakkan melecur. * Gunakan mangkuk yang dalam semasa memasak cecair atau bijirin untuk mengelakkan tumpahan semasa mendidih.	* Memanaskan atau masak dalam balang kaca bertutup atau bekas kedap udara. * Goreng lemak celur. * Memanaskan atau mengeringkan kayu, herba, kertas, pakaian, atau bunga yang basah. * Mengendalikan ketuhar kosong kecuali diarahkan dalam buku panduan pengendalian.
Cecair (Minuman)	* Untuk mendidih atau memasak cecair lihat AMARAN pada halaman M-1 untuk mengelakkan letupan dan didih letus lambat.	* Memanaskan melebihi masa yang disyorkan.
Makanan dalam tin	* Keluarkan makanan dari tin.	* Panaskan atau masak makanan di dalam tin.
Rol sosej, Pai, Puding Krismas	* Masak mengikut masa yang disyorkan. (Makanan ini mengandungi kandungan gula dan/atau lemak yang tinggi.	* Terlampau masak sebab ia boleh terbakar.
Daging	* Gunakan rak atau pinggan kalis gelombang mikro untuk mengutip jus yang dikeringkan.	* Letakkan daging terus di atas pinggan putar untuk memasak.
Perkakas	* Pastikan perkakas sesuai untuk masakan menggunakan ketuhar GELOMBANG MIKRO sebelum anda menggunakannya.	* Gunakan perkakas logam untuk masakan GELOMBANG MIKRO. Logam memantulkan tenaga gelombang mikro dan boleh menyebabkan nyahcas elektrik yang dikenali sebagai percikan.
Kerajang aluminium	* Digunakan untuk melindungi makanan daripada terlebih masak. * Perhatikan kilauan. Kurangkan kerajang atau jauhi dinding rongga.	* Gunakan terlalu banyak. * Adang makanan rapat ke dinding rongga. Kilauan boleh merosakkan ketuhar.
Bekas garing	* Letakkan penebat yang sesuai seperti pinggan kalis gelombang mikro dan haba di antara pinggan putar dan bekas garing.	* Melampaui masa prapanas yang disyorkan oleh pengilang. Prapemanasan melampau boleh menyebabkan pinggan putar kaca pecah dan / atau merosakkan bahagian dalam ketuhar.

ARAHAN PEMASANGAN

1. Tanggalkan semua bahan pembungkusan daripada rongga ketuhar, (jangan tanggalkan penutup pandu gelombang), dan pelekat ciri daripada luar pintu, sekiranya ada. Periksa unit untuk mengesan kerosakan, seperti pintu yang senget, kedap pintu yang rosak atau kemik di dalam rongga ketuhar atau pada pintu. Sekiranya ada sebarang kerosakan, jangan gunakan ketuhar sehingga ia telah diperiksa oleh PUSAT SERVIS YANG DILULUSKAN OLEH SHARP dan dibaiki, jika perlu.
2. Aksesori yang dibekalkan
   1) Pinggan putar 2) Rak rendah 3) Rak tinggi 4) Buku panduan kendalian
   5) 2 Buku masakan 6) Panduan mula ringkas
3. Memandangkan pintu akan menjadi panas semasa memasak, dan untuk mengelakkan sentuhan tidak sengaja, ketuhar mesti diletakkan sekurang-kurangnya 80 cm atau lebih dari atas lantai. Anda juga mesti menjauhkan kanak-kanak dari pintu untuk melindungi mereka dari melecur.
4. Letakkan pinggan putar di atas aci motor pinggan putar atas lantai ketuhar. Rujuk pada GAMBAR RAJAH KETUHAR di halaman M-4. JANGAN SEKALI-KALI mengendalikan ketuhar tanpa pinggan putar.
5. Ketuhar ini direka untuk digunakan di atas kaunter sahaja. Ia tidak boleh dipasang di tempat di mana haba dan wap lampau terjana, contohnya, di sebelah unit ketuhar konvensional.
   Ketuhar ini mesti dipasang tanpa menyekat lubang peraliran udara.
   Tinggalkan ruang sekurang-kurangnya 40 cm dari bahagian atas ketuhar untuk peraliran udara.
   Ketuhar ini tidak direka untuk dipasang secara terbina dalam pada dinding atau kabinet.
6. Pengilang dan pengedar tidak menerima sebarang liabiliti ke atas kerosakan kepada mesin atau kecederaan diri disebabkan kegagalan mematuhi prosedur penyambungan elektrik yang betul.
   Voltan dan frekuensi A. C. mestilah sama seperti yang dinyatakan pada label kadaran di belakang ketuhar.
7. Peralatan ini mesti dibumikan. :

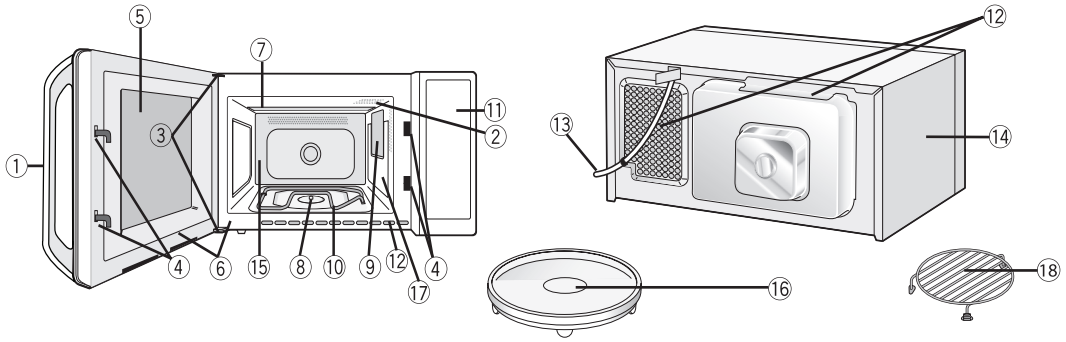
PENTING

Wayar pada kord bekalan kuasa diwarnakan mengikut kod yang berikut:

Hijau-dan-kuning	:	Bumi
Biru	:	Neutral
Coklat	:	Hidup

Sekiranya warna pada wayar di kord bekalan kuasa peralatan ini tidak sama dengan tanda warna yang mengenal pasti terminal dalam palam anda, lakukan yang berikut:
Wayar yang berwarna hijau-dan-kuning mesti disambungkan kepada terminal palam yang bertanda huruf E atau simbol bumi ⏚ atau berwarna hijau atau hijau-dan-kuning.
Wayar yang berwarna biru mesti disambungkan kepada terminal yang bertanda dengan huruf N atau berwarna biru.
Wayar yang berwarna coklat mesti disambungkan kepada terminal yang bertanda dengan huruf L atau berwarna coklat.

GAMBAR RAJAH KETUHAR



1. Pemegang buka pintu
2. Lampu ketuhar
3. Engsel pintu
4. Selak keselamatan pintu
5. Pintu lut sinar
6. Kedap pintu dan permukaan kedap
7. Pemanas pemanggang atas (pemanas atas)
8. Aci motor pinggan putar
9. Penutup pandu gelombang (Jangan ditanggalkan)
10. Pemanas pemanggang bawah (pemanas bawah)
11. Panel kawalan (Lihat halaman M-5)
12. Lubang pengalihudaraan
13. Kord bekalan kuasa
14. Kabinet luar
15. Rongga ketuhar
16. Pinggan putar
17. Label kadaran
18. Rak rendah
19. Rak tinggi

Amaran:
Aksesori-aksesori akan menjadi sangat panas apabila simbol-simbol pamanas atas, pemanas bawah atau perolakan menyala di paparan. Gunakan sarung tangan ketuhar yang tebal semasa meletakkan/mengalihkan makanan atau piring putar dari ketuhar untuk mengelakkan dari melecur.

KENDALIAN PANEL KAWALAN

Pengendalian ketuhar ini dikawal dengan menekan pad tertentu yang tersusun pada permukaan panel kawalan.
Nada isyarat masukan akan kedengaran setiap kali anda menekan panel kawalan untuk membuat masukan yang betul.
Selain itu ketuhar akan berbunyi bip lebih kurang 2 saat pada akhir kitaran masakan, atau 4 kali apabila prosedur masak diperlukan.

Paparan Panel Kawalan

1. SIMBOL PEMANAS ATAS
   Simbol ini akan kelihatan bila pemanas atas diprogram atau diguna.
2. SIMBOL PEMANAS BAWAH
   Simbol ini akan kelihatan bila pemanas bawah diprogram atau diguna.
3. SIMBOL PEROLAKAN
   Simbol ini akan kelihatan bila perolakan diprogram atau diguna.
4. SIMBOL GELOMBANG MIKRO
   Simbol ini akan kelihatan bila gelombang mikro diprogram atau diguna.
5. Penunjuk (▲) TAMBAH atau KURANG (▼) akan kelihatan bila diguna.
   La kelihatan apabila mengeset fungsi TAMBAH atau KURANG.
6. Penunjuk BANTUAN akan kelihatan bila diprogram atau diguna dengan kendalian automatik.
7. Penunjuk ini akan berkelip memberitahu supaya pad MASAK SEGERA MULA ditekan atau menyala semasa memasak.

Susun Atur Panel Kawalan Sentuh

SENARAI MENU
Petunjuk menu dalaman untuk Masak Automatik & Masak Segera.

PAD MASAK AUTOMATIK
Tekan untuk memilih16 menu memasak.

TOMBOL
Putar untuk memasukkan masa memasak, berat dan memilih menu.

PAD GABUNG
Tekan untuk memilih masakan gabungan.

PAD PANGGANG
Tekan untuk memilih masakan panggang.

PAD KERUPUK

PAD INFOMASI
Tekan untuk memilih mulaan automatik, kunci keselamatan kanak-kanak, bahasa atau mod demonstrasi.
Tekan untuk mendapatkan maklumat masakan.

PAD BERHENTI/ PADAM
Tekan untuk mengosongkan paparan sewaktu hendak memasukkan program. Tekan sekali untuk memberhentikan kendalian ketuhar semamsa memasak. Tekan dua kali untuk membatalkan program memasak.

PAD MASAK SEGERA
Tekan untuk memilih 10 menu memasak.

BUTANG ENTER
Tekan untuk mengesahkan menu dan berat yang dipilih.

PAD ARAS KUASA
Tekan untuk menukar seting kuasa gelombang mikro.

PEROLAKAN. (°C) PAD
Tekan untuk memilih masakan perolakan dan suhu perolakan.

PAD PRAPANAS
Tekan untuk memanaskan terlebih dahulu ketuhar sebelum memasak.

PAD PENCAIRAN MUDAH
Tekan untuk mencairkan daging beku dengan memasukkan berat daging.

PAD MINIT AUTO

PAD SET JAM
Tekan untuk set masa jam.

PAD MULA
Tekan untuk mula memasak selepas memasukkan program.

SEBELUM MENGGUNAKAN

* PANDUAN KENDALIAN ketuhar ini telah dipratetapkan dalam bahasa Inggeris.
  Untuk membantu anda memprogramkan ketuhar anda, panduan operasi akan dipaparkan.
* Anda boleh mendapatkan panduan operasi samda ada di dalam bahasa inggeris atau bahasa Melayu. Untuk menukarkan bahasa, rujuk kepada mukasurat M17.

Cara Menggunakan

Ketuhar anda mempunyai Mod Jimat Tenaga. Kemudahan ini menjimatkan elektrik apabila ketuhar tidak digunakan.

Lang-kah	Prosedur
1	Pasangkan soket ketuhar pada punca kuasa. Tiada apa yang kelihatan di paparan pada masa ini.
2	Buka pintu. Paparan akan menunjukkan ENERGY SAVE MODE TO CANCEL ENERGY SAVE MODE SET THE CLOCK.
3	Tutup pintu. Paparan ini akan menunjukkan ".0", kini anda boleh menggunakan ketuhar.

AMARAN:

Dalam Mod Jimat Tenaga, jika anda tidak menggunakan ketuhar selama 3 minit atau lebih (yakni selepas menutup pintu atau menekan pad **BERHENTI/PADAM** atau di akhir masakan), anda tidak boleh menggunakan ketuhar sehingga anda membuka dan menutup pintu ketuhar.

NOTA:

Apabila anda mengeset Kunci keselamatan kanak-kanak atau Mod Demonstrasi, Mod Jimat Tenaga akan dibatalkan sementara.

Berhenti/Padam

Tekan pad BERHENTI/PADAM sekali untuk:

1. Memberhentikan ketuhar buat sementara waktu semasa memasak.
2. Memadam jika anda tersilap memprogram.

Untuk Membatalkan Program Semasa Memasak

Tekan pad BERHENTI/PADAM dua kali.

Gangguan Bekalan

GANGGUAN BEKALAN ELEKTRIK

Jika bekalan elektrik terputus atau paparan kosong, sila rujuk Langkah 2 dan 3 dalam Cara Menggunakan untuk kendalian biasa. Ketuhar akan berfungsi seperti biasa, tetapi sekiranya anda ada memprogram Kunci Keselamatan Kanak-kanak, Mulaan Automatik atau Mod Demonstarasi sebelum itu, program tersebut akan terbatal. Untuk paparan berbeza bagi Mod Masa dan Jimat Tenaga sila rujuk halaman M7.

Memanaskan tanpa Makanan

Sedikit asap dan bau akan timbul sekejap pada permulaan Gril, Prapanas, Perolakan, GABUNGAN memasak atau Kendalian Automatik (kecuali Menu Nasi, Panas Semula, Menu Kukus dan Cair Beku Mudah) tetapi ketuhar ini bukan rosak. (kecuali Masak Sensor dan Pencairan Mudah) tetapi itu bukan bermakna ketuhar rosak.

Untuk mengelakkan terjadinya asap dan bau tersebut, kendalikan ketuhar anda tanpa makanan selama 20 minit dengan mod Panggang yang menggunakan pemanas atas dan bawah sebelum penggunaan pertama ketuhar atau selepas ketuhar dicuci.

Lang-kah	Prosedur
1	Pastikan makanan tidak disimpan di dalam ketuhar. Tekan pad PANGGANG 3 kali. x 3
2	Masukkan masa pemanasan (20 min.) dengan memutar **TOMBOL**.
3	Tekan pad MULA. Pembilang masa akan mula bergerak menurun. Bila ia mencapai sifar, semua paparan akan terpadam dan nada bunyi dapat didengar. SEKA- RANG SEJUK akan kelihatan pada paparan selepas membuka dan menutup pintu. Kipas pendingin akan kekal berfungsi sehingga ruang ketuhar menjadi sejuk. **PENTING:** Semasa kendalian ini, sedikit asap dan bau akan timbul. Oleh sebab itu baka tingkap bilik atau pasang kipas untuk peraliran udara.
4	Buka pintu ketuhar untuk menyejukkan ruang ketuhar. **AMARAN:** Pintu ketuhar, kabinet luar dan ruang ketuhar akan menjadi panas dan beri perhatian untuk menghindarkan daripada melecur semasa menyejukkan ketuhar.

Mod Jam

Jika anda memprogram waktu (Mod Jam), Mod Jimat Tenaga tidak akan berfungsi.

* Untuk menetapkan waktu pada pukul 11.34 (AM atau PM)

Lang-kah	Prosedur
1	Tekan pad SET JAM sekali. 時鐘 CLOCK SET
2	Masukkan jam dengan memutar **TOMBOL** hingga 11.
3	Tekan pad SET JAM sekali untuk menukar dari jam ke minit. 時鐘 CLOCK SET
4	Masukkan minit dengan memutar **TOMBOL** ke 1134.
5	Tekan pad SET JAM sekali lagi. 時鐘 CLOCK SET

Ini adalah masa dengan waktu 12-jam. Jika jam diset, apabila selesai memasak, paparan akan menunjukkan masa yang tepat bagi hari itu. Jika jam tidak diset, paparan hanya akan menunjukkan ". 0" apabila selesai memasak.

Jika bekalan kuasa elektrik ke ketuhar gelombang mikro anda terganggu, pasangkan semula palam dan kemudian buka pintu. Paparan akan menunjukkan: ENERGY SAVE MODE TO CANCEL ENERGY SAVE MODE SET THE CLOCK. Jika ini berlaku semasa memasak, program akan terpadam. Masa untuk hari itu juga akan terpadam.

Jam ketuhar berfungsi mengikut frekuensi sumber kuasa. Oleh itu ia mungkin bertambah atau berkurang di kawasan di mana frekuensi berubah-ubah. Anda disyorkan untuk melaraskan masa dari semasa ke semasa.

Jika anda ingin melihat jam hari itu semasa mod memasak, tekan pad SET JAM. Selagi jari anda menekan pad SET JAM, waktu hari itu akan dipaparkan.

Mod Jimat Tenaga

Ketuhar anda mempunyai Mod Jimat Tenaga. Dalam Mod Jimat Tenaga, lebih kurang 0.1 watt digunakan apabila kosong dipaparkan pada paparan digital. Semasa dalam Mod Set Jam, lebih kurang 3 watt digunakan kerana waktu akan ditunjukkan. Paparan dalam Mod Set Jam atau Mod Jimat Tenaga dalam keadaan berbeza disenaraikan di bawah untuk rujukan anda.

Dalam Mod Jimat Tenaga, jika anda tidak menggunakan ketuhar selama 3 minit atau lebih (yakni menutup pintu, menekan pad **BERHENTI/PADAM** atau di akhir masakan), paparan akan kosong dan ketuhar tidak boleh digunakan. Untuk memulihkan kuasa, buka dan kemudian tutup pintu, ". 0" akan dipaparkan dan ketuhar sedia untuk digunakan.

Jika anda mengeset jam, Mod Jimat Tenaga akan dibatalkan.

Untuk memulakan Mod Jimat Tenaga secara manual, ikut arahan di bawah.

* Untuk memulakan Mod Jimat Tenaga (paparan akan menunjukkan waktu hari itu).

Lang-kah	Prosedur
1	Tekan pad SET JAM dua kali. 時鐘 CLOCK SET x 2
2	Tekan pad MULA. 開始 START Kuasa akan dimatikan dan paparan tidak akan menunjukkan apa-apa.

Paparan dalam Mod Set Jam atau Mod Jimat Tenaga

Keadaan / Mod	Mod Set Jam	Mod Jimat Tenaga
Tidak memasak atau tidak beroperasi (Kecuali Kunci Keselamatan Kanak-kanak, Demo)	Masa semasa	". 0" atau Kosong (tidak dikendalikan lebih daripada 3 minit)
Seting Kunci Keselamatan Kanak-kanak	Masa semasa	" .0"
	Mula Automatik tidak boleh diset dalam Mod Jimat Tenaga.	
Seting Mula Automatik	Seting masa	Mula Automatik tidak boleh diset dalam Mod Jimat Tenaga.
Seting Mod Demonstrasi	DEMO KETUHAR G'BANG MIKRO	
Gangguan Bekalan Kuasa	Kosong	

KENDALIAN MANUAL

Masa Memasak menggunakan Gelombang Mikro

Ini adalah ciri memasak secara manual, mula-mula masukkan masa memasak, diikuti aras kuasa.
Anda boleh memprogramkan sehingga 90 minit. Terdapat 6 aras kuasa berlainan.

Aras kuasa	Paparan	Contoh
100% (HIGH)	100 P	Daging mentah, Sayur-sayuran Nasi atau Pasta
70% (MED HIGH)	70 P	Makanan Lembut seperti Telur atau Makanan Laut
50% (MEDIUM)	50 P	
30% (MED LOW)	30 P	Mencair beku, melembutkan mentega
10% (LOW)	10 P	Menghangatkan makanan
0%	0 P	

Kawalan memasak berubah-ubah ini membolehkan anda memilih kadar masakan gelombang mikro.
Jika aras kuasa tidak dipilih, 100% (HIGH) akan digunakan secara automatik.

* Katakan anda ingin memasak selama 10 minit pada aras 100% (HIGH).

Langkah	Prosedur
1	Masukkan masa memasak yang dikehendaki 10 min dengan memutar **TOMBOL**.
2	Tekan pad MULA. Pembilang masa akan mula berfungsi.

Untuk merendahkan kuasa, tekan pad ARAS KUASA sekali. Perhatikan paparan akan menunjukkan 100P. Untuk merendahkan kepada "70P", tekan pad ARAS KUASA sekali lagi. Ulang beberapa kali untuk memilih aras kuasa 50P, 30P, 10P atau 0P.

* Katakan anda hendak masak Filet Ikan selama 10 minit pada 50% (MEDIUM).

Langkah	Prosedur
1	Pilih aras kuasa dengan menekan pad ARAS KUASA seperlunya (untuk 50% kuasa, tekan 3 kali). x 3
2	Masukkan masa memasak yang dikehendaki 10 min dengan memutar **TOMBOL**.
3	Tekan pad MULA. Pembilang masa akan mula berfungsi.

Sekiranya pintu dibuka semasa proses memasak, masa memasak pada bacaan akan berhenti secara automatik. Masa memasak akan membilang bawah sekali lagi apabila pintu ditutup dan pad MULA ditekan.
Jika anda ingin memeriksa aras kuasa semasa memasak, tekan pada ARAS KUASA. Selagi jari anda menekan pad ARAS KUASA, aras kuasa akan dipaparkan.
Sekiranya lebih daripada 20 minit pada aras kuasa 100% dimasukkan, kuasa gelombang mikro akan dikurangkan selepas 20 minit untuk mengelakkan pemanasan lampau.

KENDALIAN MANUAL

Masakan Mengikut Turutan

Ketuhar anda boleh diprogramkan sehingga 4 turutan memasak automatik, bertukar dari satu seting kuasa berubah-ubah ke seting yang lain secara automatik. Perhatikan bahawa ARAS KUASA mesti dimasukkan terlebih dahulu apabila memprogramkan masakan secara.

* Katakan anda ingin memasak selama 10 minit pada aras 50% (kuasa SEDERHANA) diikuti oleh 5 minit pada aras 100% (HIGH).

Lang-kah	Prosedur
1	Pilih aras kuasa yang dikehendaki dengan menekan pad ARAS KUASA (untuk 50% kuasa, tekan tiga kali). x 3
2	Masukkan masa memasak yang dikehendaki 10 min dengan memutar **TOMBOL**.
3	Untuk turutan kedua, pilih masakan gelombang mikro dan aras kuasa (untuk 100% tekan pad ARAS KUASA sekali). x 1
4	Masukkan masa memasak yang dikehendaki 5 min dengan memutar **TOMBOL**.
5	Tekan pad MULA. Pembilang masa akan mula berfungsi. Apabila ia sampai ke kosong, masa untuk turutan yang kedua akan dipaparkan dan pembilang waktu akan bergerak menurun lagi.

MINIT AUTOMATIK

Untuk kemudahan anda, MINIT AUTOMATIK membolehkan anda memasak dengan mudah selama seminit pada aras 100% (kuasa TINGGI).

Lang-kah	Prosedur
1	Tekan pad MINIT AUTOMATIK. (Dalam masa 3 minit setelah menutup pintu). Pembilang masa akan mula berfungsi.

Tekan pad MINIT AUTOMATIK sehingga masa yang dikehendaki kelihatan pada paparan.
Setiap kali pad ditekan, masa memasak ditambah 1 minit.

KENDALIAN MANUAL

Masakan Panggang

Atas dan bawah hanya mempunyai satu seting kuasa sahaja. Guna masa yang sesuai untuk stik, potongan daging, ketulan ayam atau lain-lain makanan panggang untuk mendapatkan hasil masakan yang optimum.
Ketuhar anda mempunyai 3 mod masakan panggang. Pilih mod panggang yang dikehendaki dengan menekan pad PANGGANG.

Mod Masakan Panggang	Tekan pad PANGGANG
Mod Pemanas Atas	Sekali
Mod Pemanas Bawah	Dua kali
Mod Pemanas Atas dan Bawah (Atas dan Bawah)	3 kali

Tidak perlu memanaskan terlebih dahulu ketuhar untuk masakan gril.

Perkakas yang disyorkan:

- Rak tinggi • Rak rendah
- Bekas kerajang aluminium
- Pinggan mangkuk tahan haba

* Katakan anda ingin memasak selama 20 minit menggunakan mod panggang atas dan bawah.

Lang-kah	Prosedur
1	Tekan pad PANGGANG 3 kali. 焼烤 GRILL x 3
2	Masukkan masa memasak yang dikehendaki 20 minit. ENTER
3	Tekan pad MULA. 開始 START Pemasa mula membilang bawah.

NOTA:
Selepas memasak, ketuhar akan sejuk secara automatik dan paparan akan menunjukkan SEKARANG SEJUK.

AMARAN:
Pintu, kabinet luar, rongga ketuhar, aksesori, mangkuk dan khususnya pemanas akan menjadi amat panas semasa kendalian. Untuk mengelakkan melecur, sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar yang tebal.

Memanas Ketuhar

Untuk hasil terbaik bagi masakan Perolakan dan Kombinasi Perolakan, panaskan terlebih dahulu ketuhar ke suhu (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C).
Masukkan makanan selepas ketuhar dipanaskan.

* Untuk memanaskan terlebih dahulu ketuhar ke 200°C

Lang-kah	Prosedur
1	Pilih suhu prapanas dengan menekan pad PRAPANAS seperti yang dikehendaki (untuk 200°C tekan empat kali). 預熱 PREHEAT x 4
2	Tekan pad MULA. 開始 START MEMANAS KETUHAR akan dipaparkan. Apabila prapanas selesai, ketuhar akan berbunyi "bip" 4 kali dan TAMBAH MAKANAN MASUK-KAN MAKANAN akan dipaparkan.
3	Buka pintu dan letakkan makanan. Tutup pintu. TEKAN CONV ATAU COMBI akan dipaparkan berulang kali.
4	Masukkan seting yang dikehendaki.

NOTA:
1. Suhu prapanas akan dikekalkan selama 30 minit. Sebaik sahaja pintu dibuka, fungsi ini akan dibatalkan. Selepas 30 minit, prapanas akan dibatalkan.
2. Apabila anda mengeset prapanas, suhu praset perolakan akan secara automatik ditukar ke suhu prapemanasan. Selepas prapemanasan, jika anda hendak masak pada suhu berlainan tekan pad PEROLAKAN (°C) dan anda hendak tukar mod masakan GABUNG (lihat halaman M-12), tekan pad GABUNG pada langkah 4 sehingga seting yang dikehendaki kelihatan pada paparan.
3. Anda boleh memeriksa suhu sebenar semasa prapemanasan dengan menekan pad PEROLAKAN (°C) atau pad GABUNG.
   Suhunya akan kelihatan pada paparan.
   Ini tidak akan memberi kesan kepada kendalian ketuhar. Jika suhu ketuhar di bawah 40°C, LO C akan dipaparkan.

AMARAN:
Pintu, kabinet luar, rongga ketuhar, aksesori, mangkuk dan khususnya gril akan menjadi amat panas semasa kendalian. Untuk mengelakkan melecur, sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar yang tebal.

KENDALIAN MANUAL

Masakan Perolakan

Ketuhar anda mempunyai 10 suhu perolakan praset (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C). Apabila anda menekan pad PEROLAKAN (°C) sekali, 250°C akan dipilih. Untuk menurunkan suhu, tekan pad PEROLAKAN (°C) sehingga suhu yang dikehendaki kelihatan pada paparan.
Sila rujuk Buku Masakan Gelombang Mikro Perolakan anda untuk arahan dan prosedur memasak lebih khusus.

Perkakas yang disyorkan:

- Rak rendah
- Bekas kerajang aluminium
- Pinggan mangkuk tahan haba
- Rak tinggi
- Tin pembakar

Sebelum memasak, lihat "Petua-petua yang Berguna", "NOTA" dan "AMARAN" di halaman M-12.

(1) Untuk memasak tanpa Prapanas

* Kata anda ingin memasak selama 20 minit pada suhu 180°C.

Lang-kah	Prosedur
1	Pilih suhu perolakan dengan menekan pad PEROLAKAN (°C) (untuk 180°C tekan lima kali). x 5
2	Masukkan masa memasak yang dikehendaki 20 min dengan memutar **TOMBOL**.
3	Tekan pad MULA. Pembilang masa akan mula mengira sehingga sifar.

(2) Untuk memasak dengan Prapanas

* Katakan anda ingin memanaskan terlebih dahulu ketuhar pada suhu 200°C kemudian masak selama 20 minit pada 200°C.

Lang-kah	Prosedur
1	Pilih suhu prapanas dengan menekan pad PRAPANAS (untuk 200°C tekan 4 kali). x 4
2	Tekan pad PEROLAKAN (°C) sekali. x 1
3	Masukkan masa memasak yang dikehendaki 20 min dengan memutar **TOMBOL**.
4	Tekan pad MULA. MEMANAS KETUHAR akan dipaparkan. Apabila prapanas selesai, ketuhar akan berbunyi "bip" 4 kali dan TAMBAH MAKANAN MASUK-KAN MAKANAN akan dipaparkan.
5	Buka pintu. Letakkan makanan di dalam ketuhar. Tutup pintu.
6	Tekan pad MULA. Pembilang masa akan mula mengira sehingga sifar.

KENDALIAN MANUAL

Petua-petua yang Berguna:

1. Makanan boleh dimasak sama ada terus di atas pinggan putar atau menggunakan rak rendah.
2. Jangan tutup rak rendah dengan kerajang aluminium. Ia akan mengganggu aliran udara yang memasak makanan.

NOTA untuk MASAKAN PEROLAKAN:

1. Selepas memasak, ketuhar akan sejuk secara automatik dan paparan akan menunjukkan SEKARANG SEJUK.
2. Jika anda ingin memeriksa suhu perolakan semasa memasak, tekan pad PEROLAKAN (°C). Selagi anda menekan pad PEROLAKAN (°C) suhu akan kelihatan pada paparan. Anda boleh memeriksa suhu sebenar semasa prapemanasan dengan menekan pad PEROLAKAN (°C).
   Ini tidak akan memberi kesan kepada kendalian ketuhar.
3. Ukuran suhu yang diambil semasa ketuhar di dalam mod perolakan akan berbeza dengan aras yang dipaparkan. Ini adalah disebabkan oleh elemen gril dihidupkan dan dimatikan untuk mengawal suhu ketuhar.
   Ini tidak akan menjejaskan hasil masakan selagi manual kendalian dan buku masakan dipatuhi dengan betul.

NOTA untuk PRAPANAS:

1. apabila anda mengeset prapanas, suhu praset perolakan akan secara automatik ditukar ke suhu prapanas. Selepas prapemanasan, jika anda hendak masak pada suhu berlainan, tekan pad PEROLAKAN (°C) seperti langkah 2 sehingga seting yang dikehendaki kelihatan pada paparan.
2. Suhu prapanas akan dikekalkan selama 30 minit. Sebaik sahaja pintu dibuka, fungsi ini akan dibatalkan. Selepas 30 minit, prapanas dan program perolakan yang dipilih akan dibatalkan.

AMARAN:

Pintu, kabinet luar, rongga ketuhar, aksesori, mangkuk dan khususnya gril akan menjadi amat panas semasa kendalian. Untuk mengelakkan melecur, sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar yang tebal.

Masakan GABUNG

Mod masakan GABUNG menggabungkan kuasa gelombang mikro dengan perolakan atau gril atas. Kombinasi kuasa gelombang mikro dengan perolakan atau panggang mengurangkan masa memasak dan memberikan hasil yang rangup dan garing.

Perkakas yang disyorkan:

- Rak tinggi
- Rak rendah
- Pinggan mangkuk tahan haba

Ketuhar anda mempunyai 4 mod masakan GABUNG. Anda tidak boleh menukar aras kuasa gelombang mikro. Suhu perolakan telah diprasetkan pada 250°C. Anda boleh menukar suhu perolakan dari 40°C ke 250°C dalam sepuluh aras. Lihat NOTA 1 untuk MASAKAN GABUNG di halaman E-13.

Mod Masakan GABUNG	Tekan pad GABUNG
Kombinasi Perolakan Tinggi (Gelombang mikro 30% dan Perolakan)	Sekali
Kombinasi Perolakan Rendah (Gelombang mikro 10% dan Perolakan)	Dua kali
Kombinasi Panggang Tinggi (Gelombang mikro 50% dan Pemanas Atas)	3 kali
Kombinasi Panggang Rendah (Gelombang mikro 10% dan Pemanas Atas)	4 kali

Sebelum memasak lihat "NOTA" dan "AMARAN" di halaman M-13.

(1) Untuk memasak dengan cara Masakan GABUNG

* Katakan anda ingin memasak selama 6 minit pada Kombinasi Panggang Rendah.

Langkah	Prosedur
1	Pilih mod masakan GABUNG dengan menekan pad GABUNG (untuk Gabungan Gril Rendah tekan pad GABUNG 4 kali). x 4
2	Masukkan masa memasak yang dikehendaki 6 min dengan memutar **TOMBOL**.
3	Tekan pad MULA. Pembilang masa akan mula mengira sehingga sifar.

(2) Untuk Memasak dengan Kombinasi Perolakan dan Prapanas

* Katakan anda ingin memanaskan terlebih dahulu ketuhar pada suhu 250°C dan memasak selama 20 minit pada Kombianasi Perolakan Tinggi.

Lang-kah	Prosedur
1	Pilih suhu prapanas dengan pad PRAPANAS seperti yang dikehendaki (untuk 250°C tekan sekali). x 1
2	Pilih Mod masakan Gabung dengan menekan pad GABUNG (untuk Gabungan Perolakan Tinggi tekan sekali). x 1
3	Masukkan masa memasak yang dikehendaki 20 min dengan memutar **TOMBOL**.
4	Tekan pad MULA. MEMANAS KETUHAR akan dipaparkan berulang kali. Apabila prapanas selesai, ketuhar akan berbunyi “bip” 4 kali dan TAMBAH MAKANAN MASUK-KAN MAKANAN akan dipaparkan.
5	Buka pintu. Letakkan makanan di dalam ketuhar. Tutup pintu.
6	Tekan pad MULA. Pembilang masa akan mula mengira sehingga sifar.

NOTA untuk MASAKAN GABUNG:

1. Jika anda hendak menukar suhu perolakan, tekan pad PEROLAKAN (°C) sehingga suhu yang dikehendaki kelihatan pada paparan selepas mengeset mod GABUNG Perolakan di langkah 2 dan diteruskan dengan langkah 3.
2. Selepas memasak, ketuhar akan sejuk secara automatik dan paparan akan menunjukkan SEKARANG SEJUK.
3. Jika anda ingin memeriksa suhu perolakan semasa memasak, tekan pad PEROLAKAN (°C) Selagi anda menekan pad PEROLAKAN (°C) suhu akan kelihatan pada paparan. Anda boleh memeriksa suhu sebenar semasa prapemanasan dengan menekan pad PEROLAKAN (°C).
   Ini tidak akan memberi kesan kepada kendalian ketuhar.
4. Ukuran suhu yang diambil semasa ketuhar di dalam mod perolakan akan berbeza dengan aras yang dipaparkan.
   Ini adalah disebabkan oleh elemen gril dihidupkan dan dimatikan untuk mengawal suhu ketuhar.
   Ini tidak akan menjejaskan hasil masakan selagi manual kendalian dan buku masakan dipatuhi dengan betul.

NOTA untuk PRAPANAS:

1. apabila anda mengeset prapanas, suhu praset perolakan akan secara automatik ditukar ke suhu prapanas.
   Selepas prapemanasan, jika anda hendak menukar mod masakan GABUNG (lihat halaman M-12), tekan pad GABUNG seperti langkah 2 sehingga seting yang dikehendaki kelihatan pada paparan.
2. suhu prapanas akan dikekalkan selama 30 minit. Sebaik sahaja pintu dibuka, fungsi ini akan dibatalkan.
   Selepas 30 minit, prapanas dan program perolakan yang dipilih akan dibatalkan.

AMARAN:

Pintu, kabinet luar, rongga ketuhar, aksesori, mangkuk dan khususnya gril akan menjadi amat panas semasa kendalian. Untuk mengelakkan melecur, sentiasa Untuk mengelakkan melecur, sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar yang tebal.

KENDALIAN AUTOMATIK

Nota untuk Kendalian Automatik

Kendalian Automatik mengandungi ciri-ciri yang berikut :

MASAK AUTOMATIK membolehkan anda masak 16 menu popular.
- GRIL, PANGGANG, BAKAR
- NASI, PANAS SEMULA, KUKUS

Sila rujuk carta di halaman M25-31.

MASAK SEGERA membolehkan anda masak 10 menu popular.
- MASAK PERLAHAN, SNEK RANGUP, PIZA

Sila rujuk carta di halaman E32-33.

KERUPUK untuk masak kerupuk.

1. Lebih atau kurang kuantiti atau berat makanan yang dicadangkan dalam setiap PANDUAN MENU diprogramkan semasa pad MULA ditekan. Untuk memadam, tekan pad BERHENTI/PADAM dan program semula.
2. Ketika menggunakan ciri-ciri automatik, ikut butiran yang diberikan dalam setiap PANDUAN MENU dengan teliti untuk mendapatkan hasil yang terbaik.
   Sekiranya butiran tidak diikuti dengan teliti, makanan mungkin terlampau masak atau terkurang masak atau "SALAH" mungkin dipaparkan.
3. Makanan yang beratnya lebih atau kurang daripada kuantiti atau berat yang disenaraikan dalam setiap PANDUAN MENU, masak secara manual.
4. Semasa memasukkan berat makanan, bundarkan berat kepada 0.1kg (100g) yang paling hampir.
   Contohnya 0.35kg menjadi 0.4kg.
5. Apabila tindakan diperlukan (cth untuk membalikkan makanan) ketuhar akan berhenti dan isyarat akan berbunyi. Untuk terus memasak, tekan pad MASAK SEGERA/MULA.
6. Untuk menukar hasil terakhir masakan atau penyahfrosan daripada seting standard, tekan pada TAMBAH/ KURANG sebelum menekan pad MULA. Lihat halaman M-16.
7. Hasil masakan akan berubah-ubah mengikut keadaan makanan (cth. suhu awal, bentuk, kualiti). Periksa makanan selepas memasak dan jika perlu terus memasak secara manual.

AMARAN :
Pintu, kabinet luar, rongga ketuhar, aksesori, mangkuk dan khususnya gril akan menjadi amat panas semasa kendalian. Untuk mengelakkan melecur, sentiasa
Untuk mengelakkan melecur, sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar yang tebal.

Bagaimana hendak menggunakan Kendalian Automatik

Kendalian Automatik akan mengira mod memasak dan masa memasak secara automatik.
(Ikut butiran yang diberikan dalam setiap Panduan Menu pada halaman M-25-35.)

<MASAK AUTOMATIK, MASAK SEGERA kecuali PERLAHAN MASAK dan CAIR BEKU MUDAH>

* Sekiranya anda ingin memasak 0.6 kg Stik.

Lang-kah	Prosedur
1	Pilih menu dengan menekan pad yang dikehendaki (untuk Stik tekan pad MASAK AUTOMATIK sekali). x 1
2	Putar **TOMBOL** untuk memilih GRIL-3 dan tekan butang **ENTER**.
3	Putar **TOMBOL** untuk masukkan berat 0.6 kg dan tekan butang **ENTER**.
4	Tekan pad MULA. Pembilang masa akan mula bergerak menurun. Bila nada isyarat berbunyi, ketuhar akan berhenti dan BALIKKAN akan berkelip-kelip.
5	Buka pintu. Balikkan daging. Tutup pintu. Tekan pad MULA. Pembilang masa akan bergerak menurun sehingga sifar, bila ia mencapai sifar, isyarat akan berbunyi.

NOTA UNTUK MEMBAKAR:
Langkau langkah 3 kerana tidak perlu masukkan berat atau kuantiti. PRAPANAS akan mula secara automatik dalam langkah 4. Apabila prapanas selesai, ketuhar akan berbunyi “bip” 4 kali dan MASUKKAN MAKANAN akan dipaparkan.

NOTA UNTUK PANAS SEMULA dan SNEK RANGUP:
Langkau langkah 3 kerana tidak perlu masukkan berat atau kuantiti.

KENDALIAN AUTOMATIK

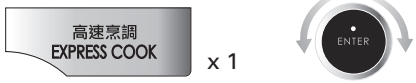
<Masak Perlahan (Merenih)>

Seting MASAK PERLAHAN (MERENIH) direka bagi makanan yang mengambil masa lama untuk dimasak. Contohnya, merendidih, menumis-reneh, memasak sup atau desert Cina jenis cecair. Seting MASAK PERLAHAN memberikan dua pilihan: MASAK PERLAHAN TINGGI atau MASAK PERLAHAN RENDAH. Masa memasak maksimum adalah 2 jam bagi setiap pilihan.

Untuk memilih MASAK PERLAHAN TINGGI, tekan pad MASAK SEGERA sekali. MASAK SLOW-HI akan dipaparkan.

Untuk memilih MASAK PERLAHAN RENDAH, tekan pad MASAK SEGERA dan putar **TOMBOL** sehingga SLOW-LO dipaparkan. SLOW-LO akan dipaparkan.

* Katakan anda ingin memasak stew ayam pada MASAK PERLAHAN TINGGI selama 1 jam 30 min.

Lang-kah	Prosedur
1	Tekan pad MASAK SEGERA sekali dan butang **ENTER**. 
2	Masukkan masa memasak yang dikehendaki, Putar **TOMBOL** dan tekan butang **ENTER**.
3	Tekan pad MULA. Pembilang masa akan bergerak menurun sehingga sifar. Selepas selesai dimasak, satu nada bunyi dapat didengar.

NOTA:

1. Sekiranya anda perlu memeriksa sama ada makanan telah masak semasa proses memasak, anda boleh membuka pintu ketuhar atau menekan pad BERHENTI/PADAM sekali, kemudian periksa dan kacau. Selepas itu tutup pintu dan tekan pad MULA untuk terus memasak.
2. Anda hanya **boleh** mengeset mana-mana program MASAK PERLAHAN sehingga 2 peringkat untuk memasak jujukan (lihat halaman M-9).
3. Sekiranya anda ingin tahu aras masak perlahan semasa memasak, tekan pad ARAS KUASA. Selagi jari anda menekan pad ARAS KUASA, seting masak perlahan yang dipilih akan dipaparkan.
4. Masa maksimum Masak Perlahan ialah 2 jam.
5. Fungsi ini boleh digunakan dengan MULA AUTOMATIK. Lihat halaman M-17

CATATAN KHAS MENGENAI MASAK PERLAHAN

Untuk hasil masakan yang lebih baik, cubalah:

1. Potong bahan-bahan menjadi bahagian yang lebih kecil.
2. Tambah cecair yang mencukupi (cth. : air, sos) dan tenggelamkan bahan-bahan dalam bahantara cecair untuk mengelakkan hangus. Ini teramat penting apabila menyediakan stew atau sup ayam.
3. Apabila sup atau kuantiti yang besar disediakan, pastikan paras air sekurang-kurangnya 1 ½ inci (3.8 cm) dari bibir kaserol, jika tidak ia akan tumpah.
4. Jangan tambah terlalu banyak perasa atau garam semasa mula memasak. Cuba tambah (terutamanya garam) sejurus selepas atau hanya selepas ia siap.
5. Tutup kaserol semasa memasak. Jangan sekali-kali membuka tudung semasa memasak kerana ia akan mengganggu jujukan memasak.
6. Kacau dan biarkan selama 10 minit setelah memasak.

<KERUPUK>

* Sekiranya anda ingin memasak kerupuk dengan pinggan tembikar.

Lang-kah	Prosedur
1	Tekan pad KERUPUK.
2	Tekan pad MULA. Masa memasak akan mula membilang bawah. Apabila isyarat berbunyi, ketuhar akan berhenti dan isyarat BALIKKAN SUSUN SEMULA akan dipaparkan.
3	Buka pintu. Balikkan dan atur semula kerupuk. Tutup pintu. Tekan pad MULA. Masa memasak akan terus membilang bawah hingga sifar. Apabila ia mencecah sifar, isyarat akan berbunyi.

CIRI-CIRI KEMUDAHAN LAIN

PENETAPAN Kurang/Tambah

Untuk melaraskan masa memasak mengikut kehendak individu – gunakan seting "tambah" atau "kurang" untuk menambah (lebih) atau mengurangkan (kurang) masa memasak.

Pad seting KURANG/TAMBAH MASA boleh digunakan melaraskan masa memasak menu yang berikut

MASAK AUTOMATIK:

- GRIL, PANGGANG, BAKAR
- NASI, PANAS SEMULA, KUKUS

MASAK SEGERA:

- MASAK PERLAHAN, SNEK RANGUP, PIZA

CAIR BEKU MUDAH

KERUPUK

Untuk melaraskan masa memasak, putar **TOMBOL** sebelum menekan pad MULA.

* Katalah anda ingin mencair beku 1.0 kg Kambing Panggang lebih lama lagi.

Lang-kah	Prosedur
1	Tekan pad PENCAIRAN MUDAH.
2	Putar **TOMBOL** untuk masukkan berat 1,0 kg dan tekan butang **ENTER**.
3	Putar **TOMBOL** ikut jam untuk set LEBIH MASA. Penunjuknya ialah "▲"
4	Tekan pad MULA.

CIRI-CIRI KEMUDAHAN LAIN

Ciri Bantuan (MAKLUMAT)

(1) PEMULA Automatik

Ciri Pemula Automatik membolehkan anda memprogramkan ketuhar untuk mula secara automatik hanya selepas jam diset.
Mula Automatik boleh digunakan untuk masakan manual, MASAK PERLAHAN dalam MASAK SEGERA dan NASI dalam MASAK AUTOMATIK.

* Katakan anda ingin mula memasak kaserol selama 20 minit pada aras 50% (kuasa MEDIUM) pada jam 4:30 petang. (Periksa waktu yang betul untuk hari itu seperti yang dipaparkan.) of day is displayed.)

Lang-kah	Prosedur
1	Tekan pad MAKLUMAT dua kali. 功能查閱 INFO x 2
2	Masukkan masa mula yang dikehendaki (jam) dengan memutar **TOMBOL** hingga ke 4.
3	Tekan pad SET JAM. 時鐘 CLOCK SET
4	Masukkan masa mula yang dikehendaki (minit) dengan memutar **TOMBOL** hingga ke 4:30
5	Tekan pad SET JAM. 時鐘 CLOCK SET
6	Set mod memasak yang dikehendaki. (untuk masakan gelombang mikro pada aras 50%, tekan pad ARAS KUASA 3 kali) 微波強度 POWER LEVEL x 3
7	Masukkan masa memasak yang dikehendaki.
8	Tekan pad MULA. 開始 START

NOTES:

1. Untuk memeriksa waktu semasa, tekan pad SET JAM dan waktu akan dipaparkan.
2. Jika pintu dibuka selepas langkah 8, tutup pintu dan tekan pad MULA untuk teruskan dengan Pemula Automatik.
3. Tekan pad BERHENTI/PADAM sekali untuk membatalkan Pemula Automatik.
4. Waktu yang sebenar untuk hari itu mesti diset sebelum menggunakan Pemula Automatik, lihat seting jam di halaman M-7.
5. Ikut arahan di halaman M-15 untuk MASAK PERLAHAN dalam MASAK SEGERA dan ikut arahan di halaman M-14 untuk NASI AUTOMATIK dalam MASAK AUTOMATIK selepas langkah 5.

(2) Kunci Keselamatan Kanak-kanak

Jika ketuhar dimulakan secara tidak sengaja tanpa makanan/cecair di dalam rongga, ketuhar akan rosak.
Untuk mengelakkan kejadian seperti ini, ketuhar anda mempunyai ciri "Kunci Keselamatan Kanak-kanak" yang anda boleh set apabila ketuhar tidak digunakan.
Untuk mengeset Kunci Keselamatan, tekan pad INFO tiga kali dan kemudian tekan pad MULA.
KUNCI akan kelihatan pada paparan.
Panel Kawalan kini terkunci dan waktu semasa ditunjukkan dalam Mod Set Jam dan " . 0 " ditunjukkan dalam Mod Jimat Tenaga. Setiap kali pad ditekan, paparan akan menunjukkan KUNCI.
Untuk membuka kunci panel kawalan, tekan pad INFO dan pad MULA. Pada masa yang sama paparan akan menunjukkan KUNCI OFF. Waktu hari itu akan dipaparkan dan ketuhar sedia digunakan.

(3) Mod Demonstrasi

Ciri ini khususnya untuk digunakan oleh pekedai runcit, dan juga membolehkan anda mempraktikkan kendalian kekunci.
Untuk demonstrasi, tekan pad INFO empat kali dan tekan pad MULA. DEMO KETUHAR G'BANG MIKRO akan kelihatan pada paparan dalam kedua-dua Mod Set Jam dan Mod Jimat Tenaga.
Kendalian memasak kini boleh ditunjukkan tanpa kuasa pada ketuhar. Contohnya, tekan pad MINIT AUTOMATIK dan paparan akan menunjukkan "1.00" dan ia mula membilang bawah sehingga sifar pada kelajuan yang sepuluh kali lebih pantas daripada biasa. Apabila pemasa sampai ke sifar, "0" akan dipaparkan.
Untuk membatalkan, tekan pad INFO empat kali dan pad MULA sekali, paparan akan menunjukkan DEMO OFF.

(4) Bahasa

Ketuhar didatangi dengan seting bahasa Inggeris. Anda boleh menukar bahasa ke bahasa Melayu dengan menekan pad INFO 5 kali.
Kemudian, tekan pad MULA.

(5) Bantuan

Setiap seting Kendalian Automatik dan Masak Perlahan mempunyai petua memasak.
Jika anda ingin memeriksa, tekan pad INFO bila HELP dinyalakan dalam paparan.

Penggera

Ketuhar anda mempunyai fungsi penggera. Sekiranya anda meninggalkan makanan di dalam ketuhar selepas memasak, ketuhar akan berbunyi "bip" 3 kali selepas 2 minit.
Sekiranya anda tidak mengeluarkan makanan pada ketika itu, ketuhar akan berbunyi "bip" 3 kali selepas 4 minit dan 6 minit.

PENJAGAAN DAN PEMBERSIHAN

PENTING:
Cabut kord kuasa sebelum membersihkan atau biarkan pintu terbuka untuk menyahaktifkan ketuhar semasa pembersihan. Sebelum membersihkan, pastikan pintu ketuhar, kabinet luar, rongga ketuhar dan aksesori benar-benar sejuk.

BERSIHKAN KETUHAR SECARA BERKALA - Pastikan ketuhar bersih dan tanggalkan longgokan makanan, jika tidak ia akan menyebabkan kemerosotan permukaan. Ini boleh memudaratkan hayat peralatan dan mungkin menyebabkan keadaan berbahaya.

Bahagian Luar:
Bahagian luar boleh dibersihkan dengan sabun yang lembut dan air suam, lap sehingga bersih dengan kain lembap. Elakkan penggunaan pembersih yang kasar dan melelaskan. Pastikan lubang pengalihan udara bebas dari habuk.

Pintu:
Lap pintu dan tingkap pada kedua-dua belah, kedap pintu dan bahagian bersebelahan secara kerap dengan menggunakan kain lembap untuk menanggalkan tumpahan atau tepekan. Jangan gunakan pembersih yang kasar dan melelaskan atau pengikis logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu ketuhar kerana ia boleh mencalarkan permukaan, yang akan menyebabkan kaca berkecai.

Panel Kawalan Sentuh:
Lap panel dengan menggunakan kain yang dilembapkan sedikit dengan air sahaja. Jangan sental atau gunakan sebarang pembersih kimia. Elak daripada menggunakan air berlebihan.

Dinding bahagian dalam:
Lap tepekan dan tumpahan dengan menggunakan sedikit cecair pencuci pinggan mangkuk pada kain lembap yang lembut. Untuk kesan kotor yang degil di dalam rongga ketuhar sahaja, gunakan pembersih keluli tahan karat yang lembut yang diletakkan pada kain lembap yang lembut. Jangan gunakan pada bahagian dalam pintu. Lap sehingga kering dan pastikan semua pembersih ditanggalkan. Selepas digunakan, lap penutup pandu gelombang di dalam ketuhar dengan kain lembap yang lembut untuk menanggalkan sebarang percikan makanan. Percikan terkumpul boleh menjadi terlampau panas dan mula berasap atau terbakar. Jangan tanggalkan penutup pandu gelombang. JANGAN GUNAKAN PEMBERSIH KAUSTIK, PEMBERSIH MELELASKAN ATAU KASAR ATAU PAD PENYENTALAN PADA KETUHAR ANDA. JANGAN SEKALI-KALI MENYEMBUR PEMBERSIH KETUHAR SECARA TERUS KE ATAS MANA-MANA BAHAGIAN KETUHAR ANDA. JANGANGUNAKAN PEMBERSIH STIM. Elakkan daripada menggunakan air berlebihan. Setelah membersihkan ketuhar, pastikan air dikesat dengan kain yang lembut.

NOTA:
Secara berkala, panaskan ketuhar dengan merujuk kepada "Memanaskan tanpa Makanan" di halaman M-6. Ini kerana kotoran atau minyak makanan terpercik yang melekat sekitar dinding ketuhar boleh menyebabkan asap dan bau.

Aksesori:
Basuh dengan air bersabun yang lembut dan keringkan betul-betul.

NOTA:
Pastikan penutup pandu gelombang dan aksesori bersih pada sepanjang masa. Sekiranya anda meninggalkan gris atau lemak di dalam rongga atau aksesori, ia boleh menjadi terlampau panas, menyebabkan pengarkaan, asap dan juga boleh terbakar apabila anda menggunakan ketuhar.

PEMERIKSAAN PANGGILAN SERVIS

Periksa yang berikut sebelum memanggil servis:

1. Adakah paparan menyala? Ya _____ Tidak _____
2. Ketika pintu dibuka, adakan lampu ketuhar hidup? Ya _____ Tidak _____
3. Letakkan secawan air (kira-kira 250 ml) dalam gelas di dalam ketuhar dan tutup pintu dengan rapat. Lampu ketuhar sepatutnya padam jika pintu ditutup dengan betul. Programkan ketuhar selama seminit pada 100% (HIGH). Pada ketika ini:
   A. Adakah lampu ketuhar menyala? Ya _____ Tidak _____
   B. Adakah kipas pendingin berfungsi? Ya _____ Tidak _____
   (Letakkan tangan anda pada lubang pengalihudaraan di bahagian belakang.)
   C. Adakah pinggan putar berpusing? Ya _____ Tidak _____
   (Pinggan putar boleh berputar ikut jam atau lawan jam. Ini adalah normal.)
   D. Adakah simbol gelombang mikro dan penunjuk MASAK menyala? Ya _____ Tidak _____
   E. Selepas seminit, adakah isyarat berbunyi? Ya _____ Tidak _____
   F. Adakah air di dalam ketuhar panas? Ya _____ Tidak _____
4. Keluarkan air dari ketuhar dan programkan ketuhar selama 3 minit pada mod PANGGANG menggunakan pemanas atas dan bawah.
   A. Adakah simbol pemanas atas dan bawah serta penunjuk MASAK menyala? Ya _____ Tidak _____
   B. Setelah 3 minit, adakah kedua-dua pemanas menjadi merah? Ya _____ Tidak _____

Jika anda menjawab "TIDAK" bagi mana-mana soalan di atas, sila periksa soket dinding dan fius dalam kotak meter anda. Jika kedua-dua soket dinding dan fius berfungsi dengan betul, HUBUNGI PUSAT SERVIS BERDEKATAN YANG DIPERAKUI OLEH SHARP.

PENTING: Jika paparan tidak menunjukkan apa-apa walaupun bekalan kuasa telah disambungkan dengan betul, Mod Jimat Tenaga mungkin sedang beroperasi. Buka dan tutup pintu ketuhar untuk menggunakan ketuhar. Lihat "Cara Menggunakan" di halaman M-6.

NOTA:
1. Jika masa pada paparan membilang bawah dengan pantas, periksa Mod Demonstrasi. (Sila lihat halaman M-17 untuk butiran.)
2. Yang berikut bukanlah masalah; Setiap mod memasak mempunyai masa masakan maksimum. Jika anda mengendalikan ketuhar lebih lama daripada masa maksimum, kuasa akan dikurangkan secara automatik. Jadual di bawah menunjukkan masa maksimum untuk setiap mod memasak.

Mod memasak	Masa memasak maksimum
Masakan gelombang mikro 100%	20 min.
Masakan Panggang Pemanas atas	15 min.
Pemanas bawah	15 min.
Pemanas atas dan bawah	Pemanas atas 6 min. Pemanas bawah 6 min.
Masak GABUNG	15 min.

SPESIFIKASI

Voltan talian AC	:	Rujuk label kadaran.
Kuasa AC diperlukan	:	
Gelombang mikro		1.4 kW
Pemanggang		1.15 kW (Pemanas Atas) 0.6 kW (Pemanas Bawah) 1.7 kW (Pemanas Atas dan Bawah)
Perolakan		1.7 kW
Kuasa Output	:	
Gelombang mikro		0.90 kW* (Prosedur ujian IEC)
Pemanas Pemanggang		1.1 kW (Pemanas Atas) 0.55 kW (Pemanas Bawah) 1.65 kW (Pemanas Atas dan Bawah)
Perolakan		1.65 kW
Frekuensi Gelombang Mikro	:	2450 MHz** (Kelas B/Kumpulan 2)
Dimensi Luar	:	520 mm(W) x 309 mm(H) x 486 mm(D)****
Dimensi Rongga	:	343 mm(W) x 209 mm(H) x 357 mm(D)***
Kapasiti Ketuhar	:	26 liter***
Keseragaman Masakan	:	Sistem pinggan putar (diameter 325 mm)
Berat	:	Kira-kira 19 kg

* Ukuran ini berdasarkan kaedah standard Suruhanjaya Elektroteknik Antarabangsa bagi menyukat kuasa output.

** Ini adalah klasifikasi peralatan ISM (Industri, Saintifik dan Perubatan) yang diperincikan dalam International Standard CISPR11.

*** Kapasiti dalaman dikira dengan mengukur lebar, kedalaman dan tinggi maksimum. Kapasiti sebenar untuk memuatkan makanan adalah kurang daripada ini.

**** Kedalaman tidak termasuk pemegang buka pintu.

PANDUAN MEMASAK

Teknik Memasak dengan Gelombang Mikro

Susun makanan betul-betul	Letakkan bahagian yang paling tebal di tepi pinggan.
Perhatikan masa memasak	Masak mengikut masa terpendek yang dinyatakan dan tambah lebih masa seperlunya. Makanan yang dimasak terlampau lama boleh berasap atau terbakar.
Tutup makanan sebelum memasak	Semak resipi untuk cadangan: tuala kertas, pembungkus plastik gelombang mikro atau penutup. Penutup mengelakkan mercik dan membantu makanan masak dengan rata. (Membantu memastikan ketuhar bersih)
Lindungi makanan	Gunakan cebisan kerajang aluminium yang kecil untuk menutup bahagian nipis daging atau ayam untuk mengelakkan terlalu masak.
Kacau makanan	Dari tepi ke tengah mangkuk sekali atau dua kali semasa memasak, jika boleh.
Balikkan makanan	Makanan seperti ayam, hamburger atau stik mesti dibalikkan sekali semasa memasak.
Atur semula makanan	Seperti bebola daging pada separuh masa memasak dari atas ke bawah dan dari tengah ke tepi bekas.
Berikan masa untuk sebati	Selepas memasak, pastikan ada cukup masa untuk makanan sebati. Keluarkan makanan dari ketuhar dan kacau jika perlu. Menutup makanan semasa membiarkan ia sebati membolehkan makanan masak sepenuhnya.
Periksa sama ada sudah masak	Periksa tanda-tanda yang menunjukkan yang suhu masak telah dicapai. Tanda-tanda sudah masak termasuk: – Wap keluar dari seluruh makanan, bukan hanya dari tepi; – Sendi ayam itik boleh dicarik dengan mudah; – Daging dan ayam tidak berwarna merah jambu; – Ikan kelihatan legap dan boleh dikelupaskan dengan mudah menggunakan garpu.
Pemeluwapan	Keadaan biasa dalam masakan gelombang mikro. Kelembapan dan lembapan dalam makanan akan mempengaruhi kuantiti lembapan dalam ketuhar. Secara umumnya, makanan yang bertutup tidak menyebabkan pemeluwapan sebanyak makanan yang tidak bertutup. Pastikan lubang pengalihudaraan tidak tersekat.
Bekas garing	Semasa menggunakan pinggan garing atau bahan swa-pemanasan, sentiasa letakkan penebat tahan panas seperti pinggan porselin di bawahnya untuk mengelakkan kerosakan pada pinggan putar dan aci motor pinggan putar akibat tegasan haba. Masa prapemanasan yang dinyatakan dalam arahan masakan tidak boleh dilebihi.
Pembungkus plastik selamat gelombang mikro	Untuk memasak makanan yang mengandungi lemak yang banyak jangan biarkan pembungkus tersentuh makanan kerana ia mungkin cair.
Pinggan mangkuk plastik selamat gelombang mikro	Sesetengah pinggan mangkuk plastik selamat gelombang mikro tidak sesuai untuk memasak makanan yang mempunyai kandungan lemak dan gula yang tinggi.

Resipi Panggang dan Kombinasi Panggang

Tulang Rusuk

[Bahan-bahan]
1 kg tulang rusuk lembu
3 camb. minyak jagung

[Perasa]
3 camb. kicap cair
3 camb. air
2 camb. sos hoisin
3 camb. dry sherry atau wain
5 camb. brot daging
Garam, gula, bawang putih cincang secukupnya

[Cara]
1. Celur tulang rusuk dalam air mendidih selama 2 minit. Kemudian bilas.
2. Perap tulang rusuk selama 20 minit dengan perasa.
3. Letakkan di atas rak rendah dan sapu dengan minyak.
4. Panggang.

Mod	Masa Memasak	Kuasa Gelombang Mikro	Prosedur
Pertama Gelombang Mikro	4'-6'	MEDIUM HIGH	Balikkan
Kedua Kombinasi Panggang Tinggi	7'-9'		
3Ketiga Gelombang Mikro	4'-6'	MEDIUM	
Keempat Kombinasi Panggang Tinggi	5'-6'		

5. Hias dengan jeruk dan nenas.

Daging Panggang Cina

[Bahan-bahan]
0.9 kg lof daging

[Perasa]
5 camb. Sos barbeku daging atau
1/2 camt. pewarna barbeku, dicampurkan
1 1/2 camb. air
1 camt. garam
12 camb. gula
1 camb. kicap cair
1 camb. kicap pekat
2 camb. minyak jagung

[Bahan Glis]
2 camb. Madu

[Cara]
1. Cuci daging dan tos. Ikat dengan benang.
2. Perap dengan perasa selama 2 hingga 3 jam.
3. Letakkan daging di rak rendah.
4. Gril daging.

Mod	Masa Memasak	Kuasa Gelombang Mikro	Prosedur
Pertama Gelombang Mikro	13'-15'	MEDIUM HIGH	Balikkan
Kedua Kombinasi Panggang Tinggi	13'-17'		
3Ketiga Kombinasi Panggang Tinggi	8'-10'		

5. Sapu dengan madu 2 atau 3 minit sebelum siap.
6. Selepas gril biarkan selama 10 minit.

Daging Panggang dengan Sos Bawang

[Bahan-bahan]
650 g potongan daging
1/2 labu bawang, dihiris
1 biji tomato, dihiris
1 camb. minyak
Lada hitam, madu secukup rasa

[Perasa]
1 camb kicap cair
1 camt. kicap pekat
2 camt. Gula
1 camt. Wain
1 camt. Minyak
Garam dan lada secukupnya

[Kuah]
1 camb. Sos tiram
1 camt. Gula
1 bawang putih disagat
1 camt. Minyak
70 ml air
Garam secukup rasa
2 camt. tepung jagung dicampurkan dengan 1 camb. air

[Cara]
1. Basuh daging dan tos.
2. Perap daging dengan perasa selama 30 minit.
3. Taburkan lada hitam pada daging perap, kemudian masak di atas rak tinggi.

Mod	Masa Memasak	Kuasa Gelombang Mikro	Prosedur
Pertama Kombinasi Panggang -Tinggi	5'30"		Sapukan madu dan balikkan
Kedua Panggang (Pemanas Bawah)	5'		
Ketiga Gelombang Mikro (Pemanas Atas)	7'-9'		
Keempat Gelombang Mikro	3'-4'	HIGH	

4. Campurkan bawang dan minyak; tutup, masak dengan gelombang mikro pada 100% (HIGH) selama 2-3 minit.
5. Tambah kuah, kecuali campuran tepung jagung; masak dengan gelombang mikro pada 100% (HIGH) selama 1 minit; keluarkan, kacau dan terus memasak seminit lagi.
6. Tambah tomato; tutup dan gelombang mikro pada 100% (HIGH) selama 30 saat.
7. Tambah campuran tepung jagung ke dalam perasa mendidih; kacau hingga tepung jagung pekat.
8. Curahkan stik daging dengan kuah yang disediakan dan hias dengan daun bawang.

Itik Panggang

[Bahan-bahan]
1 ekor itik (kira-kira 900 g)
garam, lada,
paprikaminyak

[Cara]
1. Letakkan perasa pada rongga dada dengan garam dan lada.
2. Campurkan minyak dan paprika dan sapukan pada bahagian luar itik.
3. Letak di atas rak rendah dan tekan pad GABUNG 3 kali untuk Kombinasi Panggang Tinggi. Masak selama 16-20 minit. Balikkan waktu separuh masa memasak.
4. Tutup dengan kerajang dan biarkan 5 hingga 10 minit sebelum menghidangkan.

Kebab Daging dan Udang

[Bahan-bahan]
300 g daging, dipotong dadu 24 keping.
100 g bawang, dipotong dadu 12 keping.
80 g lada Benggala, dipotong dadu 12 keping.
80 g tomato, dipotong dadu 12 keping.
70 g udang, dibuang kulit dan urat, dan dipotong 3.

[Perasa]
2 camb. minyak jagung
1 1/2 camt. garam
1/2 camt. lada
1 camt. paprika
1/2 camt. serbuk bawang putih

[Bahan Glis]
3 camb. Mentega, dicairkan
1 camb. Jus lemon

[Cara]
1. Perapkan bahan-bahan yang disediakan dengan perasa yang disatukan selama lebih daripada 30 minit. .
2. Cucuk aneka bahan pada batang bambu berselang-seli dengan daging, tomato, udang, bawang, dan ladaBenggala, kemudian glis dengan mentega cair dan jus lemon.
3. Letak di atas rak tinggi dan tekan pad GABUNG 3 kali untuk Kombinasi Panggang Tinggi. Masak selama 7-10 minit. Balikkan waktu separuh masa memasak.
4. Hidangkan semasa panas.

Merpati Panggang

[Bahan-bahan]
1 ekor burung merpati (kira-kira 300g)

[Perasa]
1 camb. kicap cair
1 camt kicap pekat
1 camb. minyak
1/2 camt. garam
1 camt. gula
1 camt. jus halia
1 camt. wain masakan

[Cara]
1. Ikat kepak dan kaki merpati dengan tali.
2. Perap merpati sekurang-kurangnya 10 minit.
3. Letak di atas rak rendah dan tekan pad GABUNG 3 kali untuk Kombinasi Panggang Tinggi. Masak selama 7-11 minit. Balikkan waktu separuh masa memasak.

Piza Cina

[Bahan-bahan]
200g tepung gandum
1/2 camt. yis
1 serbuk penaik
40g gula
sedikit air berakali
sedikit biji bijan

[Cara]
1. Larutkan yis di dalam air, kemudian campur dengan tepung dan tambah air yang secukupnya untuk membentuk doh. Biarkan dan tunggu ia naik.
2. Masukkan baki bahan (kecuali biji bijan) dan adun doh lagi, kemudian gelek menjadi bentuk bulat bersaiz 10 inci.
3. Sapukan minyak dan letak sedikit biji bijan di atasnya. Letak piza di atas pinggan putar yang telah disapu minyak dan panggang (Pemanas Bawah) selama 5'00", kemudian Pemanas Atas dan Bawah selama 3'00".
4. Pusingkan, sapu minyak di atas piza dan Panggang lagi (Pemanas Bawah) selama 4'30".

Daging Panggang dan Sos Sayur-sayuran

[Bahan-bahan]
510g daging stik, (lebih kurang 1 cm tebal)
1/2 bawang, (dihiris)
1 tomato (dihiris)
2 ulas bawang putih, (cincang)
1 camb. minyak

[Perasa]
1 camb kicap cair
1 camb. kicap pekat
1 camb. halia dicincang
1 camt. gula
1 camt. wain
1/2 camt. garam
2 camb. minyak
1/2 camt. serbuk bawang putih
1 camt. lada

[Kuah]
2 camb. sos tomato
2 camt. gula
1/2 camt. garam
1 camt. cuka
5 camb. air
2 camt. tepung jagung digaul dengan 1 camb. air

[Cara]
(Daging Panggang)
1. Cuci daging dan tos.
2. Perap daging dengan perasa selama 20 minit.
3. Letakkan di atas rak rendah. Sapukan minyak. Panggang.

Kombinasi Panggang	Masa memasak	Prosedur
Pertama Kombinasi Panggang Tinggi	12'-14'	Balikkan
Kedua Kombinasi Panggang Tinggi	5'-6'	

4. Balutkan stik daging dengan kerajang aluminium; biarkan selama 10 minit.

(Sos Sayur-sayuran)
1. Masukkan bawang, bawang putih dan minyak dalam kaserol dan tutup; guna mod gelombang mikro pada 100% (HIGH) selama 2'20"-3'20".
2. Masukkan kuah (kecuali campuran tepung jagung); tutup dan guna mod gelombang mikro pada 100% (HIGH) selama 50 saat. c keluarkan, kacau dan teruskan memasak selama 50 saat lagi.
3. Tambah tomato; tutup dan gelombang mikro pada 100% (HIGH) selama 30 saat.
4. Masukkan campuran tepung jagung ke dalam perasa yang mendidih, kacau sehingga tepung jagung menjadi pekat.
5. Curahkan kuah yang disediakan ke atas stik daging dan hiaskan dengan daun Shiso.

Cendawan Sumbat Rangup

[Bahan-bahan]
12 cendawan hitam
75g mentega
2 ulas bawang putih, (ditumbuk)
75g serbuk roti yang baru
50g keju, (diparut)

[Cara]
1. Rendam cendawan hingga lembut, keluarkan dan potong tangkai cendawan.
2. Panaskan mentega dan bawang putih pada 100% (HIGH) selama 50 saat, masukkan tangkai cendawan yang telah dipotong dan serbuk roti.
   Isikan cendawan dengan campuran tadi, taburkan keju.
3. Letakkan cendawan di dalam bekas dan letak di atas rak tinggi. Tekan pad GABUNG 3 kali untuk Kombinasi PanggangTinggi dan masak selama 4'40"-5'40".

Avokado Bakar dengan Daging salai

[Bahan-bahan]
50g mentega
50g serbuk roti perang yang baru
100g daging salai yang telah dimasak (dicencang halus)
90ml krim pekat
Garam dan lada hitam secukupnya
1 camt. pasli segar (dicincang)
2 biji avokado ranum yang besar
1 camb. jus lemon
50g keju (disagat)

[Cara]
1. Masukkan mentega ke dalam mangkuk dan panaskan pada 100% (HIGH) selama 50 saat. Masukkan serbuk roti dan daging salai, tambah krim secukupnya untuk menyatukan campuran tersebut. Perasa dengan garam dan lada hitam secukupnya dan masukkan pasli, masak pada 100% (HIGH) selama 1'40"-2'40".
2. Belah dua avokado, buang bijinya dan sapukan isinya dengan jus lemon. Isikan belahan avokado tersebut dengan campuran serbuk roti.
3. Letakkan avokado ke dalam bekas flan yang besar dan taburkan keju parut.
4. Letakkan bekas di atas rak tinggi, masak pada 100% (HIGH) selama 50 saat, kemudian pada mod PANGGANG (Pemanas Atas) selama 6-7 minit sehingga ia menjadi garing dan rangup.

Kebab Ikan

[Bahan-bahan]
4 pencucuk kayu
450g ikan berisi pejal (dibuang kulit dan dipotong dadu)
2 courgettes, dipotong 8
4 tangkai cendawan sederhana besar (dibuang tangkai)
4 hirisan buah oren
2 biji tomato sederhana besar (dibelah dua)
1 camt dil segar (dicincang)
50g mentega

[Cara]
1. Aturkan semua bahan-bahan pada pencucuk dalam turutan biasa. Jangan biarkan kayu terdedah.
2. Panaskan dil dan mentega dalam mangkuk kecil pada 100% (HIGH) selama 1 minit. Sapukan kebab dengan mentega dil, letakkan dalam bekas flan di atas rak tinggi.
3. Tekan pad GABUNG 3 kali untuk Kombinasi Panggang Tinggi dan masak selama 11-13 minit. Balikkan dan susun semula kebab setiap 3 minit.

   (NOTA: Untuk mengeluarkan makanan dengan mudah dari pencucuk kayu, rendam pencucuk dalam air selama 30 minit sebelum menggunakannya.)

Sate Ayam

[Bahan-bahan]
4 pencucuk kayu
450g isi ayam (dipotong dadu)

[Perasa]
1 camb. minyak kacang tanah
1 camb. jus lemon
2 camb. sos sate
1 ulas bawang putih (ditumbuk)
Sos Tabasco secukupnya

[Cara]
1. Masukkan semua bahan perasa dalam mangkuk yang besar, gaulkan. Masukkan ayam, perap dalam peti sejuk selama 2 jam.
2. Cucukkan ayam pada pencucuk rapat-rapat supaya kayu tidak terdedah. Letakkan dalam bekas flan yang besar di atas rak tinggi. Tekan pad GABUNG 3 kali untuk Kombinasi Panggang Tinggi dan masak selama 10'30" - 12'00". Balikkan sate dan susun semula setiap 3 minit.

   (NOTA: Untuk mengeluarkan makanan dengan mudah dari pencucuk kayu, rendam pencucuk dalam air selama 30 minit sebelum menggunakannya.)

Lof Sayur-sayuran

[Bahan-bahan]
(A)
175g serbuk roti yang baru
1 batang lobak (disagat)
2 courgette kecil (dihiris)
1 biji kentang besar (disagat)
3 batang saderi (dihiris)
4 hiris daging salai (dicincang)
125g keju Cheddar (disagat)
2 biji telur (dipukul)
Garam dan lada secukupnya

(B)
75g keju Cheddar (disagat untuk taburan)
1 camb. pasli segar (dicincang)

[Cara]
1. Satukan(A), gaul dengan rata.
2. Masukkan campuran ke dalam bekas lof 1.5 liter yang telah disapu minyak, taburkan bahan (B).
3. Letakkan di atas pinggan putar, masak pada 50% (MEDIUM) selama 15-16 minit. Kemudian tekan pad GABUNG 3 kali untuk Kombinasi Panggang Tinggi dan masak selama 6 - 8 minit.

Kuih Daun Bawang

[Bahan-bahan]
200g tepung gandum
lebih kurang 100ml air panas
2 tangkai daun bawang
sedikit garam kastor
beberapa camb. minyak

[Cara]
1. Gaul tepung dengan air untuk membentuk doh. Gelek doh menjadi hamparan segi empat tepat yang rata.
2. Sapukan minyak pada doh, kemudian letakkan daun bawang yang dipotong daun di atas dan tabur sedikit garam kastor.
3. Angkat dari satu hujung dan gulung dari Kanan ke Kiri untuk membentuk rol pendek.
4. Sapukan minyak di atas kuih. Letakkan di atas pinggan putar yang telah disapu minyak dan masak pada Panggang (Pemanas Bawah) selama 5'00", kemudian Pemanas Atas dan Bawah selama 6'00". Balikkan, sapu minyak di atas kuih dan masak lagi pada Panggang (Pemanas Bawah) selama 5'00".

PANDUAN MENU MASAK AUTOMATIK

Gril

No. Menu	Menu	Suhu Awal	Berat (KG)	Prosedur
GRILL-1	**Ikan Panggang** cth: Ikan bawal Golden Thread Makerel Jenahar dll.	8 - 12˚C	0.1 - 0.4kg	• Cuci ikan dengan bersih dan buang sisik. • Buat beberapa torehan pada kulit ikan, cucuk cucuk mata ikan. • Tos, sapukan minyak pada badan ikan. • Letakkan di atas rak tinggi (sapukan sedikit minyak), tanpa ditutup. • Apabila ketuhar berhenti, balikkan ikan. Teruskan memasak.
GRILL-2	**Udang kara Panggang** **NOTA** • Ekor udang kara haruslah "dipipihkan seadanya" untuk mengelakkan daripada hangus. • Udang kara mestilah yang segar, jika tidak "jus" yang banyak akan keluar semasa dan selepas dimasak. • Udang kara hendaklah dipindahkan ke pinggan yang lain setelah dimasak kerana keju mungkin cair dan merebak di dalam pinggan, dan menjadikannya tidak cantik semasa dihidangkan.	10 - 14˚C	0.1 - 0.6kg 1 ekor udang kara, Saiz biasa: 360g to 600g Saiz kecil (KURANG) 240g to 360g	• Potong udang kara kepada 2 bahagian. • Cuci udang kara tersebut dan buang semuabahan dalam kepalanya. • Taburkan sedikit tepung jagung di atas badan udang kara. • Hiris keju kira-kira 1 cm tebal dan tutup bahagian atas udang kara dengan keju. • Letakkan dalam pinggan seramik yang diletakkan di atas rak tinggi. • Masak tanpa ditutup. • 1/2 (1 bahagian) atau 1 (2 bahagian) udang kara boleh dimasak pada satu-satu masa. Sekiranya udang kara bersaiz kecil dimasak, pastikan (▼) pastikan pad KURANG MASA ditekan untuk mendapatkan hasil yang memuaskan.
GRILL-3	**Stik (Daging Panggang)**	8 - 12˚C	0.2 - 0.6kg	• Ketebalan stik yang disyorkan adalah kira-kira 1.5 cm untuk mendapatkan hasil yang memuaskan. • Perasakan secukupnya. • Letakkan di atas rak tinggi. • Apabila ketuhar berhenti, balikkan stik. • Selepas masak, biarkan. • Hidangkan dengan sos pedas jika perlu.

PANDUAN MENU MASAK AUTOMATIK

Panggang

No. Menu	Menu	Suhu Awal	Berat (KG)	Prosedur
ROAST-1	**Daging lembu** * Anda boleh melaraskan tahap masak dengan menekan pad masa: — ▲ (TAMBAH) — Cukup masak ▼ (KURANG) — Setengah masak **NOTA** Jika perasa digunakan sebelum memasak, tahap masak yang cukup masak boleh dihasilkan.	8 - 12˚C	1.0 - 1.6kg	• Letak di tengah rak rendah, tidak bertutup. • Apabila ketuhar berhenti, balikkan daging lembu dan lindungi bahagian yang telah masak jika perlu. (Nota: Pastikan kerajang tidak menyentuh satu sama lain dan dinding ketuhar.) • Selepas memasak, biarkan selama 10-15 minit.
ROAST-2	**Daging Kambing** * Anda boleh melaraskan tahap masak dengan menekan pad masa: — ▲ (TAMBAH) ▼ (KURANG) — Tidak boleh digunakan dan SALAH akan dipaparkan. **NOTA** Jika perasa digunakan sebelum memasak, tahap masak yang cukup masak boleh dihasilkan.	8 - 12˚C	1.0 - 1.6kg	• Letak di tengah rak rendah, tidak bertutup. • Apabila ketuhar berhenti, balikkan daging bebiri muda dan lindungi bahagian yang telah masak jika perlu. (Nota: Pastikan kerajang tidak menyentuh satu sama lain dan dinding ketuhar.) • Selepas memasak, biarkan selama 10-15 minit.
ROAST-3	**Ayam** cth: Seekor ayam Separuh ayam * Anda boleh melaraskan tahap masak dengan menekan pad masa ▲ (TAMBAH) atau ▼(KURANG). **NOTA** Sekiranya ayam tersebut baru saja dicairbekukan, pastikan ia telah dibiarkan selama 6 jam pada suhu bilik dan telah cair beku sepenuhnya sebelum dipanggang.	8 - 12˚C	1.0 - 1.6kg	• Basuh ayam, buang lemak dan keringkan. • Perasakan secukupnya selama sekurang-kurangnya 30 minit. • Letak di rak rendah, tidak bertutup. • Apabila ketuhar berhenti, tutup bahagian yang nipis atau hujung kaki dengan kerajang. (Buang minyak berlebihan di atas pinggan putar jika perlu.) Balikkan ia dan teruskan memasak. (Nota: Pastikan kerajang tidak menyentuh satu sama lain dan dinding ketuhar.) • Selepas memasak, biarkan selama 10-15 minit.

PANDUAN MENU MASAK AUTOMATIK

Bakar

No. Menu	Menu	Suhu Awal	Kuantiti	Prosedur
BAKE-1	**Kek**	20 - 25˚C Suhu bilik	Muat sebuku pai bulat bersaiz 22 cm	• Keluarkan pinggan putar sebelum prapemanasan. (Prapanas adalah automatik untuk menu ini.) • Sediakan kek sebagaimana di dalam resipi di halaman M-28. • Letak pinggan putar dengan kek di atas rak rendah dalam ketuhar selepas prapemanasan. • Selepas masak, biarkan.
BAKE-2	**Pai Epal**	20 - 25˚C Suhu bilik	Muat sebuku pai bulat bersaiz 22 cm	• Keluarkan pinggan putar sebelum prapemanasan. (Prapanas adalah automatik untuk menu ini.) • Sediakan pai sebagaimana di dalam resipi di halaman M-28. • Letak pinggan putar dengan pai di dalam ketuhar selepas prapemanasan. • Selepas masak, biarkan.
BAKE-3	**Biskut** (Biskut coklat cip)	20 - 25˚C Suhu bilik	1 lapisan Muat 13 keping biskut	• Keluarkan pinggan putar sebelum prapemanasan. (Prapanas adalah automatik untuk menu ini.) • Sediakan biskut sebagaimana di dalam resipi di halaman M-28. • Letak pinggan putar dengan biskut di dalam ketuhar selepas prapemanasan. • Selepas masak, biarkan.

Resipi Bakar

Kek

[Bahan-bahan]

180 g	tepung naik sendiri
1/2 camt.	serbuk penaik
80ml	susu
120g	mentega (dilembutkan)
120g	gula kastor
3	telur

[Cara]

1. Gaulkan mentega dan gula dengan rata sehingga ringan dan gebu.
2. Masukkan telur yang telah dipukul dan kacau betul-betul.
3. Kaup dan balikkan tepung naik sendiri, serbuk penaik dan susu.
4. Tuangkan ke dalam tin pembakar logam bulat bersaiz 22 cm yang dilapikkan kertas lilin.
5. Letak di rak rendah dan bakar.

Pai Epal

[Bahan-bahan]

(Inti)

5 (900g)	epal (sederhana)
60g	gula
1 1/2 camb.	tepung gandum
2 camt.	jus lemon
sedikit	kayu manis
sedikit	buah pala

(Pastri)

360g	tepung gandum
60g	gula
185g	mentega
5 camb.	air sejuk
1	putih telur (dipukul sedikit)

[Cara]

(Inti)

1. Kupas kulit epal dan buang empulurnya. Potong epal menjadi kiub bersaiz 3 × 4 cm.
2. Gaulkan dengan bahan inti lain di dalam kaserol. Tutup dan masak dengan gelombang mikro 100% (HIGH) selama 8 minit atau sehingga epal lembut.
3. Selepas dimasak, kacau dan biarkan sehingga ia sejuk.

(Pastri)

1. Ayak tepung dan gaulkan dengan gula. Campurkan mentega dan ramas sehingga adunan menyerupai serdak roti halus. Tambah sedikit air sejuk untuk membentuk doh lembut.
2. Balut dengan kertas minyak dan sejukkan selama 1 jam.
3. Gelek pastri ke dalam bekas pai logam bersaiz 22 cm, 3 cm tinggiyang disapu dengan minyak.
4. Senduk inti yang telah disediakan ke dalam bekas pastri.
5. Gelek baki pastri dan potong menjadi kepingan. Gunakan kepingan pastri sebagai pita brid dan tutup bahagian atas pai. Tekan hujung pastri bersama; buang lebihan.
6. Sapu dengan berus putih telur ke atas pastri (atas pai dan hujungnya) Letak di atas pinggan putar dan bakar.
7. Selepas dibakar, hidangkan dengan krim atau ais krim apabila pai telah sejuk.

Biskut Coklat Cip

[Bahan-bahan]

60g	mentega (dilembutkan)
100g	gula kastor
1/4 camt.	esen vanila
1	biji telur (sederhana)
180g	tepung naik sendiri (ayak)
40g	cip coklat
30g	cebisan walnut

[Cara]

1. Putar mentega dan gula sehingga ringan dan gebu. Pukul telur dan esen vanila.
2. Campurkan tepung yang telah diayak, kemudian campurkan cip coklat dan cebisan walnut.
3. Bentuk 13 sudu besar adunan setiap satu menjadi bebola. Letakkan terus di atas pinggan putar yang dilapikkan dengan kertas kerajang berminyak; tekan sedikit menjadi bulatan bergaris pusat 4 cm.
   Tinggalkan ruang untuk mengembang, kemudian bakar.
4. Selepas dibakar, keluarkan biskut dari ketuhar serta-merta dan biarkan sejuk.

PANDUAN MENU MASAK AUTOMATIK

Nasi

RICE-1

Menu: **Beras**

Kuantiti: 1 - 2 hidangan

Hidangan	Beras	Air
1 hidangan (1-2 orang)	150g	250ml
2 hidangan (3-5 orang)	300g	480ml

Prosedur:
- Basuh beras sehingga airnya jernih.
- Masukkan beras dan air ke dalam kaserol yang jeluk (kira-kira 2 ℓ) dan rendam selama 30 minit (kacau beras beberapa kali semasa direndam).
- Kacau dan masak dengan bertudung.
- Setelah masak, kacau perlahan dan biarkan 5 minit bertutup rapat.

RICE-2

Menu: **Bubur Kanji**

Kuantiti: 1 - 2 hidangan

Hidangan	Beras	Air
1 hidangan (1-2 orang)	50g	750ml
2 hidangan (3-5 orang)	80g	1400ml

Prosedur:
- Basuh beras sehingga airnya jernih.
- Masukkan beras dan air dalam kaserol yang jeluk (kira-kira 2 ℓ) dan rendam selama 30 minit (kacau beras beberapa kali semasa merendam).
- Kacau dan masak tanpa tudung.
- Setelah masak, kacau dan biarkan.

Variasi Menu

cth. * Bubur kanji Ikan Pallock dan Kacang Tanah
Bahan-bahan: 100g Ikan Pallock (digoreng, dicencang)
(3-5 orang) 50g Kacang tanah
1 keping lobak masin (dicencang)
3 helai daun bawang (dicencang)

NOTA Bahan-bahan boleh ditambah sebaik sahaja siap memasak, hiaskan dengan Lobak Masin dan daun bawang.

* Bubur Kanji dengan Daging Asin dan Telur Itik Awet
Bahan-bahan: kira-kira 230g (1/2 ℓb) daging tanpa lemak yang telah dimasak (dicincang)
(3-5 orang) 2 biji telur itik awet (dipotong dadu)

NOTA Bahan-bahan ini boleh ditambah 10 minit sebelum siap memasak.

RICE-3

Menu: **Bubur**

Kuantiti: 1 - 2 hidangan

Hidangan	Beras	Air
1 hidangan (1-2 orang)	60g	700ml
2 hidangan (3-5 orang)	140g	1400ml

Prosedur:
- Basuh beras sehingga airnya jernih.
- Masukkan beras dan air dalam kaserol yang jeluk (2ℓ untuk 1 hidangan, 3ℓ untuk 2 hidangan) dan rendam selama 15 minit (kacau beras beberapa kali semasa merendam).
- Kacau dan masak tanpa tudung.
- selepas dimasak, kacau dan biarkan.

Variasi Menu

Anda boleh menikmati variasi dengan menambah bahan-bahan ke dalam Bubur sebaik saja ia siap dimasak atau 10 minit sebelum ia siap.

cth. * Bubur Ayam: 200g ayam (dipotong halus, dimasak dahulu)
(3-5 orang) daun bawang, dipotong sepanjang 3 cm
* Bubur Ikan: 250g ikan (dimasak dahulu)
(3-5 orang) 2 hirisan halia (diracik)

NOTA
1. Suhu air hendaklah kira-kira 20°C semasa mula memasak.
2. 1 tahil=38 gram.

PANDUAN MENU MASAK AUTOMATIK

Panas Semula

Menu	Suhu Awal	Kuantiti	Prosedur
Hidangan Sepinggan hidangan tengah hari/malam Pinggan Hidang Mi goreng Sepinggan nasi	4-12°C Suhu disejukkan	1 hidangan (kira-kira 200g)	• Keluarkan mangkuk dari peti sejuk. • Tutup dengan pembungkus atau tudung gelombang mikro. • Tidak perlu memasukkan kuantiti. • Setelah memanaskan semula, kacau dan biarkan tertutup selama 1 minit.

PANDUAN MENU MASAK AUTOMATIK

Kukus

<table>
<tr><th>No. Menu</th><th>Menu</th><th>Suhu Awal</th><th>Kuantiti</th><th>Prosedur</th></tr>
<tr><td>STEAM-1</td><td>Ikan
cth: Ikan Kakap
Ikan Merah
Kap
Bawal
Golden Thread
Belanak Hitam
Ikan Sebelah
Kerapu
dll.

<table><tr><th>Hidangan</th><th>Berat</th></tr><tr><td>1 hidangan</td><td>130 - 199g</td></tr><tr><td>2 hidangan</td><td>200 - 300g</td></tr><tr><td>3 hidangan</td><td>301 - 420g</td></tr></table></td><td>8-12°C</td><td>1 - 3 hidangan
(Seekor ikan)</td><td>• Cuci ikan dengan bersih dan buang sisik.
• Buat beberapa torehan pada kulit ikan, cucuk mata ikan.
• Letakkan dalam bekas cetek, bergaris pusat 22-28 cm.
• Percikkan sedikit air, garam dan minyak.
• Taburkan daun bawang dan hirisan halia.
• Tutup dengan pembungkus gelombang mikro.
• Setelah masak, biarkan bertudung selama 3-5 minit.</td></tr>
<tr><td>STEAM-2</td><td>Daging
cth: Patti daging
Patti daging lembu
kiub tulang rusuk
ketulan ayam
dll.

<table><tr><th>Hidangan</th><th>Berat</th></tr><tr><td>1 Hidangan</td><td>180 - 249g</td></tr><tr><td>2 Hidangan</td><td>250 - 400g</td></tr><tr><td>3 Hidangan</td><td>401 - 520g</td></tr></table></td><td>8-12°C</td><td>1 - 3 hidangan</td><td>• Perap daging.
• Bagi daging patti, cuba pipihkan.
• Letakkan dalam bekas cetek, bergaris pusat 22-31 cm.
• Tutup dengan pembungkus gelombang mikro.
• Setelah masak, biarkan bertudung selama 3-5 minit.</td></tr>
<tr><td>STEAM-3</td><td>Ladu
1. Sedia cipta
(siap dimasak)

<table><tr><th>Hidangan</th><th>Berat</th></tr><tr><td>1 Hidangan</td><td>100 - 199g</td></tr><tr><td>2 Hidangan</td><td>200 - 370g</td></tr></table></td><td>8-12°C</td><td>1 - 2 hidangan</td><td>• Susun ladu dari bahagian luar ke bahagian dalam bekas.
• Tutup dengan pembungkus gelombang mikro.
• Letakkan di atas rak rendah.
• Setelah masak, biarkan bertutup selama 1 minit.</td></tr>
<tr><td></td><td>2. Sejuk beku
(siap dimasak)

<table><tr><th>Hidangan</th><th>Berat</th></tr><tr><td>1 Hidangan</td><td>100 - 199g</td></tr><tr><td>2 Hidangan</td><td>200 - 370g</td></tr></table></td><td>bawah
-10°C</td><td>1 - 2 hidangan</td><td>• Guntingkan ke dua-dua hujung paket.
• Percikkan dengan air.
• Letakkan paket di atas rak bawah.
• Setelah masak, biarkan bertutup selama 3 minit.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">NOTA 1. Hanya paket yang tahan gelombang mikro boleh digunakan, jika tidak, keluarkan dari paket dan pindahkan ke dalam pinggan seramik dan tutup.
2. Untuk Ladu Shanghai, lebih masa mengukus mungkin diperlukan untuk melembutkan doh.
3. Sekiranya perlu, ladu boleh dimasak dengan lebih lama secara manual.</td></tr>
</table>

NOTA Lihat resipi dalam Buku Masakan.

PANDUAN MENU MASAK SEGERA

Snek Rangup

No. Menu	Menu	Suhu Awal	Kuantiti (Satu Hidangan sahaja)	Prosedur
SNACK-1	**Kulit Kentang** Bahan-bahan: 4(1000g) Biji Kentang (dimasak) Sedikit Tairu Hias atas: 200g Keju Cheddar (kepingan 0.5cm) Sedikit Salad Bakon (dadu) Sedikit Daun Bawang (dadu) Secukup rasa Garam & Lada	20-25˚C Suhu bilik	350 g	• Potong kulit kentang menjadi kepingan setebal 0.5 cm, bersaiz 5 x 7 cm (jumlah berat kulit kentang mesti dalam lingkungan 350 g). • Letak kulit kentang di atas pinggan putar yang telah disapu minyak (bahagian kulit di sebelah bawah). • Masak tanpa ditutup. • Apabila ketuhar telah berhenti dan TAMBAH MAKANAN MASUK-KAN MAKANAN dipaparkan, tabur sedikit garam dan lada, kemudian lapiskan kepingan keju, dadu bakon dan daun bawang di atas kulit kentang. • Terus memasak. • Selepas masak, biarkan. • Hidangkan bersama dengan tairu.
SNACK-2	**Roti Bakar Bawang Putih** Bahan-bahan: 2-7 keping Roti Perancis (2cm tebal) Sedikit Sapuan Bawang Putih **NOTA** Jika nak lebih rangup masak secara manual pada Gril selama 1 - 2 minit.	20-25˚C Suhu bilik	2-7 keping (1 keping, lebih kurang 25 g)	• Sapu dengan rata sapuan bawang putih di atas kepingan roti Perancis. • Aturkan kepingan roti Perancis di hujung rak rendah. • Selepas masak, biarkan.
SNACK-3	**Kepak Ayam** Bahan-bahan: 8-12 (350-450g) Sendi Ayam (kepak ayam) Sos: 2 camb. Kicap 3 camb. Sos Barbeku Titik Sos Tabasco Sedikit Garam dan Lada	20-25˚C Suhu bilik	8 - 12 keping (1 keping, 35 - 40 g)	• Cuci sendi ayam, cocok kulitnya, tos dan perap dengan campuran sos. (Jika kepak ayam digunakan, asingkan di sendi kepada 3 bahagian setiap satu, buang hujungnya). • Susun sendi tengah di rak rendah. • Selepas masak, biarkan.
SNACK-4	**Kacang Masin**	20-25˚C Suhu bilik	300 g	• Taburkan kacang di atas pinggan putar. • Apabila ketuhar berhenti untuk dua kali yang pertama, kacau. Kemudian terus memasak. • Apabila ketuhar berhenti untuk kali ketiga dan TAMBAH KACAU dipaparkan, keluarkan kacang dan campurkan sedikit dengan minyak dan garam, kemudian tabur kacang dengan rata di atas pinggan putar sekali lagi. • Terus memasak. • Selepas dimasak, kacau dan biarkan.
SNACK-5	**Makanan Mudah** (Makanan Sejuk Beku Rangup) cth: -Cip Ketuhar -Jejari Ikan -Bebola Kentang -Filet Ikan dalam Bater -Udang Goreng -Kroket Jagung Berkrim	-18˚C Suhu sejuk beku	280 - 330 g **NOTA** Jika makanan sejuk beku bersaiz kecil, disyorkan anda pusing atau kacau secara manual semasa peringkat akhir sebelum habis memasak.	• Keluarkan dari bungkusan. • Letakkan di atas pinggan putar yang telah dialas dengan kertas kerajang yang disapu minyak. • Apabila ketuhar berhenti, balikkan, dan jika perlu sapu minyak pada kertas kerajang yang mengalas pinggan putar. • Terus memasak. • Selepas masak, biarkan.

PANDUAN MENU MASAK SEGERA

Piza

No. Menu	Menu	Suhu Awal	Berat (KG)	Prosedur
PIZZA-1	**Piza Sejuk Beku**	-18˚C Suhu sejuk beku	0.1-0.5 kg	• Keluarkan dari bungkusan. • Letak terus di atas pinggan putar. • Selepas masak, biarkan.
	Nota: Panaskan semula secara manual apabila beratnya kurang daripada 100g.			
PIZZA-2	**Piza Segar** (kulit nipis)	20-25˚C Suhu bilik	0.6-1.3 kg (1 piza)	• Lihat resipi di halaman M-34.
PIZZA-3	**Piza Segar** (kulit tebal)	20-25˚C 20-25˚C Suhubilik	0.8-1.6 kg (1 piza)	• Lihat resipi di halaman M-34.

RESIPI PIZA SEGAR BUATAN SENDIRI

[Bahan-bahan] (1 bahagian)

Doh	Tepung	150 g
	Air (suam)	90 ml
	Yis	7 g
	Gula	1 camt.
	Garam	1/2 camt.
	Minyak Zaitun	2 camt.
Hias atas	Tomato dalam tin	50 g
	Pes Tomato	50 g
	*Pelbagai Hias atas (Jagung, Nanas, Daging, Salami)	180 g
	Keju Parut	150 g
	*Pelbagai rempahsesedap (Basil, Oregano, daun Thyme, garam, Lada)	rasa

[Cara]

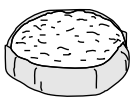
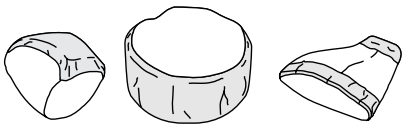
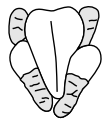
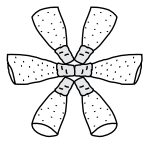
1. Penyediaan Doh-
   Buat kawah di tengah tepung. Campurkan air suam dengan yis dan biarkan selama 5 minit. Tuangkan campuran ke dalam kawah, kemudian tambah gula, garam minyak Zaitun. Gaul dengan teliti untuk membentuk doh. Letak doh di dalam mangkuk dalam dan tutup sedikit dengan pembalut. Kemudian biarkan selama 30 minit.
2. Gelek doh menjadi hamparan bulat bergaris pusat 8 inci (atau 12 inci). Naikkan bahagian tepi dengan ibu jari untuk membentuk rim, kemudian letakkan hamparan doh ke atas pinggan putar dan sapukan dengan minyak.
3. Tus tomato dalam tin dan potong kecil-kecil, gaulkan dengan pes tomato dan pelbagai rempah. Ratakan campuran di atas hamparan doh. Kemudian tambah keju parut diikuti dengan pelbagai hias atas. Tabur keju parut lagi sebelum dibakar.
4. Fungsi Piza membolehkan anda membuat berbagai-bagai jenis atau saiz piza. Sesuaikan bahagian bahan (doh dan hias atas) seperti berikut dan masukkan berat piza untuk mula membakar:

Jenis	Kulit Nipis		Kulit Tebal	
Saiz	8 inci	12 inci	8 inci	12 inci
Bahagian untuk Doh	1 bahagian (Seperti di atas)	1 1/2 bahagian	1 1/2 bahagian	2 1/2 bahagian
Bahagian untuk Doh	1 bahagian (Seperti di atas)	2 bahagian	1 bahagian (Seperti di atas)	2 bahagian

* Hias atas dan pelbagai rempah boleh disesuaikan mengikut cita rasa peribadi.

5. Selepas dibakar, biarkan.

Panduan Menu Pencairan Mudah

MENU	KUANTITI	PROSEDUR
Daging stik **Daging chop** 	0.1 - 2.0 kg	• Balut bahagian nipis potongan daging atau stik dengan kerajang aluminium. • Letakkan bahagian tipis makanan di tengah dalam satu lapisan di bekas cetek. Jika cebisan melekat, cuba asingkan secepat mungkin. • Apabila ketuhar berhenti, keluarkan makanan yang telah cair beku, balikkan dan lindungi bahagian yang telah cair beku. • Tekan mula untuk terus mencairbekukan. • Setelah siap, biarkan berbalut dengan kerajang aluminium selama 5-30 minit.
Daging Cincang Lembu/kambing 	0.1 - 2.0 kg	• Letakkan daging kisar sejuk beku dalam bekas cetek. Lindungi bahagian tepi. • Apabila ketuhar telah berhenti, alihkan bahagian yang telah cair beku, balikkan dan lindungi tepi dengan cebisan kerajang aluminium. • Tekan mula untuk terus mencairbekukan. • Setelah siap, biarkan berbalut dengan kerajang aluminium selama 5-30 minit. **NOTA** Apabila mencairbekukan amaun yang sedikit, anda dinasihati agar kerap memeriksa untuk mengelakkan daripada terlampau cair beku.
Daging Panggang Lembu/kambing 	0.5 - 2.0 kg	• Balut bahagian tepi dengan kepingan kerajang aluminium selebar 2.5cm. • Letakkan bahagian tanpa lemak di atas (jika boleh) dalam bekas cetek. • Apabila ketuhar berhenti, balikkan dan lindungi bahagian yang telah cair beku. • Tekan mula untuk terus mencairbekukan. • Setelah siap, biarkan berbalut dengan kerajang aluminium selama 10-30 minit.
Ayam dan Itik 	1.0 - 2.0 kg	• Keluarkan dari bungkusan asal. • Letakkan sebelah dada di bawah dalam bekas cetek. • Apabila ketuhar berhenti, balikkan dan balut bahagian yang telah cair beku seperti kepak dan hujung kaki dengan kerajang aluminium. • Tekan mula untuk terus mencairbekukan. • Setelah siap, biarkan berbalut dengan kerajang aluminium selama 15-60 minit. **NOTA** Setelah selesai prosedur di atas, lalukan di bawah air sejuk untuk menanggalkan giblet jika perlu.
Ketulan Ayam 	0.1 - 2.0 kg	• Balut tulang yang terdedah dengan kerajang aluminium. • Letakkan ketulan ayam dalam bekas cetek. • Apabila ketuhar berhenti, keluarkan ketulan yang telah cair beku, balikkan, susun semula dan lindungi bahagian yang telah cair beku. • Tekan mula untuk terus mencairbekukan. • Setelah siap, biarkan berbalut dengan kerajang aluminium selama 5-30 minit.

Makanan yang tidak disenaraikan dalam Buku panduan boleh dicairbekukan secara manual dengan menggunakan aras kuasa 30% (MED LOW)

NOTA
1. Apabila menyejukbekukan daging kisar, leper dan ratakan.
2. Untuk ketulan ayam, stik dan potongan daging, simpan berasingan dalam peti sejuk dalam lapisan rata dan jika perlu. Sisipkan plastik peti sejuk untuk mengasingkan lapisan. Ini akan memastikan cair beku yang sama rata.
3. Langkah melabelkan bungkusan dengan berat sebenar merupakan idea yang baik.

Panduan Menu Kerupuk

	Suhu Awal	Kuantiti	Tatacara
Kerupuk	20-25°C Suhu peti sejuk	20g untuk 1 masakan	• Sebarkan kerupuk secara sama rata di atas pinggan kertas (berdiameter 23cm). • Letakkan pinggan kertas yang terlungkup di atas pinggan putar, dan letakkan pinggan kertas dengan kerupuk di atas pinggan kertas yang terlungkup. • Masak tanpa ditutup. • Apabila ketuhar telah berhenti, balikkan dan atur semula dari tengah pinggan ke arah luar dan tekan mula untuk terus memasak.

NOTA

1. Untuk melindungi diri anda daripada melecur terbakar
   - Atur semula dengan menggunakan sudu atau garpu kerana kerupuk sudah panas.
   - Gunakan sarung tangan ketuhar yang tebal apabila mengeluarkan pinggan kertas selepas memasak kerana pinggan itu panas.
2. Jika anda memanjangkan masa memasak selepas selesai memasak, atur semula dan tambah masa memasak selama 10-20 saat sambil memeriksa makanan dengan teliti agar tidak terlampau masak.
3. Anda boleh menggunakan pinggan kaca (diameter 22cm, tinggi 2cm) sebagai ganti pinggan kertas, jika anda tidak mempunyai pinggan kertas. Letakkan pinggan tembikar dengan kerupuk terus di atas pinggan putar.

CẢNH BÁO

HƯỚNG DẪN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN: ĐỌC KỸ VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO SAU NÀY.

1. Để giảm rủi ro cháy trong khoang lò:
   a. Không nấu thức ăn quá mức.
   b. Tháo dây kim loại buộc túi giấy hoặc nhựa trước khi đặt túi vào lò.
   c. Không đun nóng dầu hoặc mỡ trước khi chiên ngập. Nhiệt độ của dầu không kiểm soát được.
   d. Luôn quan sát lò khi đun thức ăn trong nội đựng bằng nhựa, giấy hoặc vật liệu dễ cháy khác loại dùng một lần để phát hiện có khói hoặc lửa cháy không.
   e. Nếu thấy vật liệu trong lò bốc cháy, hoặc cháy khét phải đóng cửa lò, tắt công tắc lò, và rút phích cắm, hoặc ngắt cầu chì hay cầu dao điện.
   f. Sau khi sử dụng, hãy dùng khăn ẩm lau vỏ dẫn sóng, sau đó dùng khăn khô để chùi sạch các vết thức ăn và mỡ bắn. Nhiệt độ quá cao có thể làm mỡ tích tụ cháy khét hoặc bốc cháy.
2. Để giảm rủi ro nổ hoặc bùng sôi chậm khi đưa vào hoặc lấy thức ăn ra khỏi nồi.
   Lò vi ba có thể hâm nóng thức ăn và thức uống rất nhanh, nên bạn cần chọn thời gian và mức năng lượng tùy theo loại và lượng thức ăn cần hâm nóng. Nếu bạn không biết rõ c62n bao nhiêu thời gian và năng lượng, thì cứ bắt đầu từ mức thời gian và năng lượng thấp cho tới khi toàn bộ thức ăn nóng đều.
   Ngoài ra:
   a. Không đặt nồi đựng thức ăn đậy kín trong lò. Các chai sữa của bé dđậy bằng nắp vặn hoặc núm vú được xem như nồi đựng đậy kín.
   b. Không sử dụng lò quá lâu.
   c. Khi đun thức ăn lỏng trong lò, hãy dùng nồi đựng có miệng rộng.
   d. Sau khi nấu xong, hãy để yên ít nhất 20 giây để tránh rủi ro thức ăn lỏng bùng sôi chậm.
   e. Khuấy thức ăn lỏng trước và trong khi nấu. Hết sức cẩn thận khi bưng bê nồi đựng hoặc đưa muỗng hoặc đồ dùng nấu ăn khác vào nồi.
3. Lò này chỉ dùng để nấu ăn trong gia đình và để hâm, nấu và rã đông thức ăn và thức uống.
   Không phù hợp cho việc sử dụng để kinh doanh, dùng trong phòng thí nghiệm, hoặc để gia nhiệt thiết bị y tế như túi chườm.
4. Đừng bao giờ thao tác lò khi có vật gì mắc kẹt hoặc chèn giữa cửa và lò.
5. Không được tự mình tìm cách điều chỉnh hoặc sửa chữa lò.
   Sẽ nguy hiểm đối với bất kỳ ai không phải là kỹ thuật viên bảo trì lành nghề được SHARP đào tạo thực hiện việc bảo trì hoặc sửa chữa lò. Đặc biệt nguy hiểm là những lò cần phải tháo nắp che là vật có công năng bảo vệ người dùng tránh bị phơi nhiễm năng lượng vi ba.
6. Không được thao tác khi lò không hoạt động đúng hoặc bị hỏng cho tới khi được sửa chữa bởi một kỹ thuật viên bảo trì lành nghề được SHARP đào tạo. Đặc biệt quan trọng là cửa lò phải đóng kín và các bộ phận sau đây không bị hư hỏng: (1) Cửa (biến dạng), (2) Bản lề, chốt (gãy hoặc không chặc), (3) Lớp đệm bảo vệ cửa, bảo vệ bề mặt và khoang lò (cong vênh hoặc biến dạng), (4) Các dấu cháy trên lớp bảo vệ bề mặt cửa lò.
7. Cẩn thận khi lấy thức ăn ra khỏi lò sao cho các đồ dùng nấu ăn, quần áo hay vật dụng khác không chạm vào chốt cửa an toàn.
8. Đừng bao giờ chọc vào một vật gì, nhất là khi vật đó làm bằng kim loại, qua dàn nướng hoặc khoảng hở giữa cửa và lò trong lúc lò đang hoạt động.
9. Đừng bao giờ phá hoặc làm mất tác dụng chốt cửa an toàn.
10. Luôn sử dụng găng tay tránh bỏng khi dùng các đồ dùng nấu ăn tiếp xúc với thức ăn nóng. Độ nóng truyền từ thức ăn sang đồ dùng nấu ăn có thể làm bỏng da.
11. Khi dây điện nguồn bị hỏng, phải thay bằng một dây chuyên dùng do TRUNG TÂM BẢO TRÌ ĐƯỢC HÃNG SHARP CÔNG NHẬN cấp. Và việc thay thế phải do một kỹ thuật viên bảo trì lành nghề được hãng SHARP đào tạo thực hiện để tránh nguy hiểm.
12. Nếu đèn của lò hỏng, hãy yêu cầu người bán hoặc một kỹ thuật viên bảo trì lành nghề được hãng SHARP đào tạo tư vấn.
13. Hãy hướng luồng hơi nóng ra xa mặt và tay để tránh bỏng.
    Hãy nâng từ từ mép nắp đậy đĩa thức ăn phía xa bạn, kể cả lớp nhựa gói dùng cho lò vi ba v.v. , và cẩn thận mở túi bắp rang và các túi đựng thức ăn đun trong lò ra xa mặt.
14. Kiểm tra để chắc chắn dây điện nguồn không bị hỏng, và không nằm dưới gầm lò hay trên các bề mặt nóng hoặc cạnh sắc nhọn.
15. Để bàn xoay không bị vỡ cần:
    a. Trước khi chùi rữa bàn xoay, hãy để nó nguội hẳn.
    b. Không đặt bất kỳ vật gì nóng lên bàn xoay đã nguội.
    c. Không đặt bất kỳ vật gì lạnh lên bàn xoay đang nóng.
16. Không để bất kỳ vật gì lên vỏ ngoài của lò vi ba vì khi lò hoạt động nó sẽ rất nóng.
17. Không cất giữ thức ăn hoặc bất kỳ vật gì trong lò.
18. Đảm bảo không để đồ dùng nấu ăn chạm vào các vách ngăn bên trong khi đang nấu.
19. Lò này không dành cho những ai (kể cả trẻ em) có thể chất, giác quan hoặc tâm thần khiếm khuyết, hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết, trừ phi họ được một người có trách nhiệm về sự an toàn của những người này giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng.
20. Trẻ em cần được giám sát để không cho chúng nghịch thiết bị này.
21. Các bộ phận có thể chạm tới (như cửa lò, khoang lò, các đĩa và phụ kiện) có thể rất nóng khi sử dụng. Giữ trẻ tránh xa lò để khỏi bị bỏng. Hãy luôn sử dụng găng tay dày để tránh bị bỏng.
22. Khi lò thao tác ở chế độ kết hợp (Nấu KẾT HỢP), Nướng hoặc Thao tácTự động, trẻ nhỏ chỉ được sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn, vì nhiệt độ cao.
23. Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò không cần phải giám sát khi nào đứa trẻ đã được hướng dẫn đầy đủ để có thể sử dụng lò an toàn và ý thức được những rủi ro khi sử dụng sai.
24. Trong lúc sử dụng, lò sẽ rất nóng. Cẩn thận để không chạm vào các bộ phận nung nóng bên trong lò.

LƯU Ý ĐẶC BIỆT VÀ CẢNH BÁO

	NÊN	KHÔNG NÊN
Trứng, trái cây các loại hạt, rau củ, xúc xích và sò	* Chọc thủng lòng đỏ và lòng trắng trứng và sò trước khi nấu để không bị "nổ". * Vỏ các loại sau đây: khoai tây, táo, bí, hot dog, xúc xích và sò, cần phải xăm để hơi nước thoát ra.	* Luộc trứng nguyên vỏ. Như thế sẽ tránh được "nổ", làm hỏng lò và làm bạn bị thương. * Lược trứng chín/lòng đào. * Nướng sò quá mức. * Rang các loại hạt cả vỏ.
bắp rang	* Sử dụng bắp rang được đóng gói đặc biệt thích hợp với lò vi ba. * Lắng nghe trong lúc rang để xem lúc nào bắp nổ chậm lại còn 1-2 giây.	* Rang bắp đựng trong túi bình thường hoặc trong bát thủy tinh. * Vượt quá thời gian tối đa ghi trên túi đựng bắp rang.
Thức ăn em bé	* Cho thức ăn em bé vào đĩa nhỏ và hâm nóng cẩn thận, khuấy đều.Kiểm tra nhiệt độ xem có thích hợp không để tránh bị bỏng. * Tháo nắp vặn và núm vú ra trước khi hâm nóng chai sữa em bé. Sau khi hâm nóng cần lắc đều. Kiểm tra nhiệt độ có thích hợp không.	* Đun nóng các chai chỉ dùng một lần. * Đun quá nóng bình sữa em bé. Chỉ đun đến khi ấm. * Đun chai sữa với cả núm vú. * Đun thức ăn em bé trong bình chứa ban đầu.
Thức ăn nói chung	* Thức ăn quá đầy phải sẻ bớt trước khi hâm nóng, để hơi nước thoát ra và tránh bị bỏng. * Sử dụng bát sâu khi đun thức ăn lỏng hoặc ngũ cốc để tránh thức ăn sôi trào.	* Đun nóng hoặc nấu trong bình thủy tinh đậy kín hoặc nồi kín hơi. * Rán ngập trong mỡ nóng. * đun nóng hoặc sấy gỗ, thảo dược, khăn ướt, quần áo hoặc hoa. * Thao tác lò rỗng trừ khi được chỉ dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng.
Thức ăn lỏng (Thức uống)	* Để luộc hoặc nấu thức ăn lỏng xem CẢNH BÁO ở trang V-1 để tránh nổ và rủi ro bùng sôi chậm.	* Đun lâu hơn thời gian khuyến nghị.
Thức ăn đóng hộp	* Lấy thức ăn ra khỏi hộp.	* Đun hoặc nấu thức ăn còn nguyên trong hộp.
Bánh nhân xúc xích, Bánh nướng, Bánh Pu-đinh Giáng sinh	* Nướng trong thời gian khuyến nghị. (Những thức ăn này có hàm lượng đường và/hoặc chất béo cao.	* Nướng quá mức có thể bốc cháy.
Thịt	* Sử dụng giá hoặc đĩa loại an toàn với lò vi ba để hứng nước thịt chảy ra.	* Đặt thịt trực tiếp lên bàn xoay để nướng.
Dụng cụ nấu ăn	* Kiểm tra đồ dùng nấu ăn xem chúng có thích hợp với lò VI BA không trước khi sử dụng.	* Sử dụng đồ dùng nấu ăn bằng kim loại để nấu với lò VI BA. Kim loại phản hồi năng lượng vi ba và có khả năng phóng điện gọi là hiện tượng hồ quang.
Nhômcán mỏng.	* Sử dụng nhôm cán mỏng để che chắn tránh thức ăn nấu quá nhừ. * Chờ xem lúc nào thức ăn bắt đầu sủi tăm. Lấy bớt nhôm cán mỏng hoặc đừng cho chạm vào vách khoang lò.	* sử dụng quá nhiều. * Che chắn chỗ thức ăn ở gần vách khoang lò.Hiện tượng sủi tăm có thể làm hỏng lò.
Đĩa nướng	* Đặt một vật ngăn cách thích hợp như một cái đĩa loại an toàn đối với lò vi ba và chịu được nhiệt độ cao lên bàn xoay và đĩa nướng.	* Vượt quá thời gian hâm nóng sơ bộ theo khuyến nghị của nhà sản xuất. hâm nóng sơ bộ quá lâu có thể làm vỡ bàn xoay bằng thủy tinh và/hoặc làm hỏng các bộ phận bên trong lò.

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

1. Loại bỏ các vật liệu dùng để đóng gói ra khỏi khoang lò, (không tháo vỏ dẫn sóng), và nhãn dán bên ngoài cửa lò, nếu có. Kiểm tra thiết bị xem có hư hỏng gì không, như cửa lệch trục, lớp đệm bảo vệ bao quanh cửa hỏng hoặc vết mẻ trong khoang lò hoặc trên cửa. Nếu có bất kỳ hư hỏng nào, không được thao tác lò cho tới khi được TRUNG TÂM BẢO TRÌ ĐƯỢC HÃNG SHARP CÔNG NHẬN kiểm tra và nếu cần, sửa chữa.
2. Phụ kiện kèm theo
   1) Bàn xoay 2) Giàn dưới 3) Giàn trên 4) Hướng dẫn sử dụng 5) 2 Hướng dẫn nấu nướng 6) Hướng dẫn khởi động nhanh
3. Do lò có thể nóng trong lúc nấu, để khỏi sơ ý chạm vào, ta phải đặt lò cao ít nhất 80 cm so với nền nhà. Bạn cũng chớ để trẻ lại gần cửa lò để tránh bị bỏng.
4. Đặt bàn xoay lên trục môtơ ở sàn lò. Tham khảo SƠ ĐỒ LÒ ở trang V-4. ĐỪNG BAO GiỜ thao tác lò thiếu bàn xoay.
5. Lò này được thiết kế để dùng trên mặt bàn. Không nên đặt nó ở nơi phát ra nhiều hơi nước và nhiệt, ví dụ, cạnh một bếp lò thông thường.
   Nên lắp đặt lò sao cho các lỗ thông gió không bị bít.
   Hãy chừa một khoảng trống ít nhất 40 cm trên nóc lò để thông gió.
   Lò này không được thiết kế để lắp âm tường hoặc tủ.
6. Nhà sản xuất và các đơn vị phân phối không chịu trách nhiệm về hỏng hóc gây ra cho thiết bị hoặc thương tích cho người, vì không thực hiện đúng thao tác đấu nối điện.
   Điện áp và tần số dòng điện A.C. phải tương ứng với các thông số ghi trên nhãn ở mặt sau lò.
7. Cần phải tiếp đất thiết bị này:

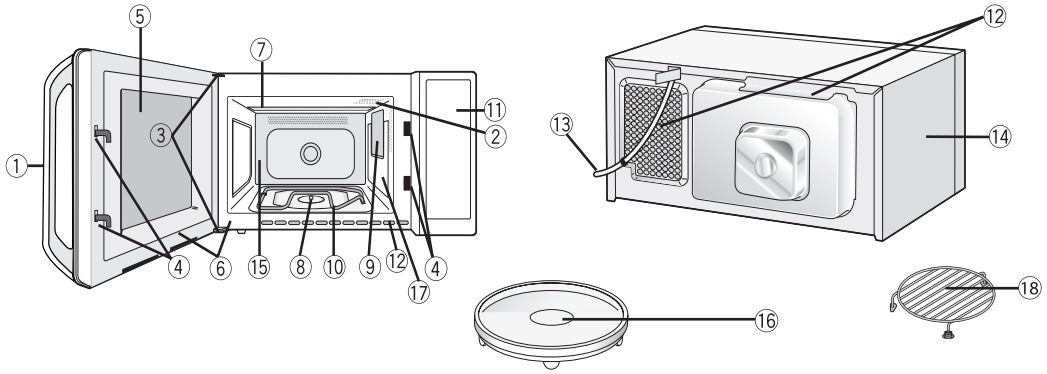
QUAN TRỌNG

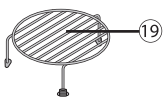
Các sợi dây dẫn điện của dây điện nguồn có màu sắc theo qui định sau đây:

Xanh lá cây-vàng	:	Dây đất
Xanh dương	:	Dây trung tính
Nâu	:	Dây có điện

Do các sợi dây dẫn điện của dây điện nguồn trong thiết bị này có thể không tương ứng với ký hiệu màu đánh dấu các điện cực trong phích cắm của bạn, nên hãy làm như sau:
Nối sợi dây màu xanh lá cây-vàng với điện cực của phích cắm được đánh dấu bằng chữ E hoặc ký hiệu ⏚ hoặc sơn màu xanh lá cây hoặc xanh lá cây-vàng.
Nối sợi dây màu xanh dương với điện cực được đánh dấu bằng chữ N hoặc sơn màu xanh dương.
Nối sợi dây màu nâu với điện cực được đánh dấu bằng chữ L hoặc sơn màu nâu.

SƠ ĐỒ LÒ





1. Tay cầm mở cửa lò
2. Đèn lò
3. Bản lề cửa
4. Chốt an toàn cửa
5. Cửa nhìn xuyên vào trong
6. Lớp đệm bảo vệ cửa và bảo vệ bề mặt
7. Bộ phận gia nhiệt trên (vĩ nướng trên)
8. Trục môtơ bàn xoay
9. Vỏ dẫn sóng (không được tháo rời)
10. Bộ phận gia nhiệt dưới (vĩ nướng dưới)
11. Bảng điều khiển (Xem trang V-5)
12. Lỗ thông gió
13. Dây điện nguồn
14. Vỏ ngoài
15. Khoang lò
16. Bàn xoay
17. Nhãn ghi công suất
18. Giàn dưới
19. Giàn trên

Cảnh báo:
Các phụ kiện sẽ rất nóng khi các tín hiệu Vĩ nướng trên, Vĩ nướng dưới hoặc đối lưu sáng lên trên màn hình, và hãy dùng găng tay dày khi đưa vào/lấy thức ăn hoặc bàn xoay ra khỏi lò để TRÁNH BỊ BỎNG.

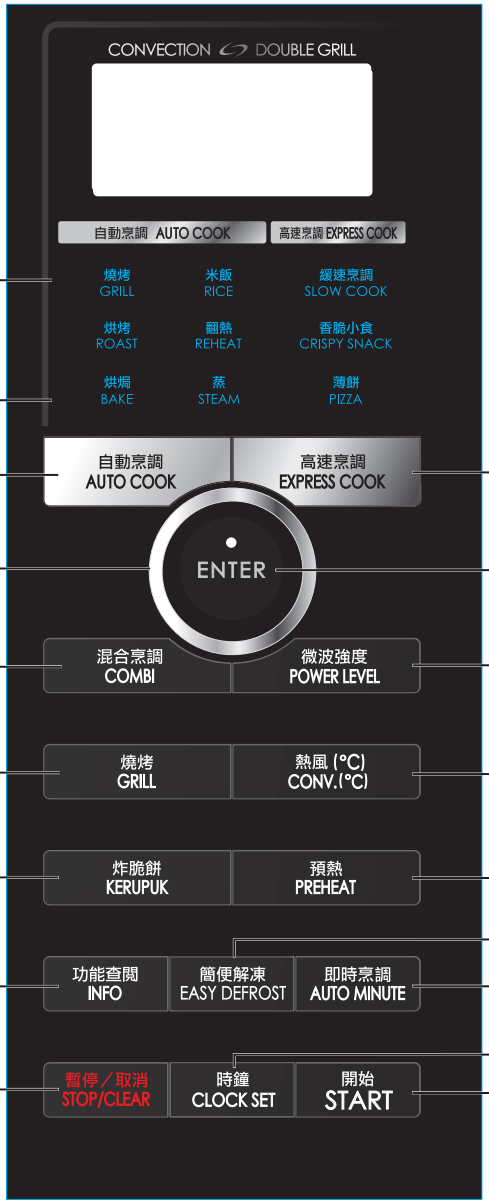
SỬ DỤNG BẢNG ĐIỀU KHIỂN

Hoạt động của lò được điều khiển bằng cách ấn các nút thích hợp được bố trí trên mặt bảng điều khiển. Mỗi khi bạn ấn đúng cách trên bảng điều khiển, bạn sẽ nghe một âm hiệu vang lên.
Ngoài ra lò sẽ kêu bíp khoảng 2 giây khi kết thúc chu trình nấu, hoặc bíp 4 lần khi cần thực hiện thao tác nấu.

Hiển thị trên Bảng điều khiển

1. KÝ HIỆU CHỈ vĩ nướng TRÊN
   Sẽ xuất hiện khi cài đặt chương trình sử dụng vĩ nướng trên, hoặc khi bộ phận này đang được sử dụng.
2. KÝ HIỆU CHỈ vĩ nướng DƯỚI
   Sẽ xuất hiện khi chọn chương trình sử dụng vĩ nướng dưới, hoặc khi bộ phận này đang được sử dụng.
3. KÝ HIỆU ĐỐI LƯU
   Sẽ xuất hiện khi cài đặt chương trình sử dụng chế độ đối lưu, hoặc khi chế độ này đang được sử dụng.
4. KÝ HIỆU VI BA
   Sẽ xuất hiện khi chọn chương trình sử dụng chế độ vi ba, hoặc khi chế độ này đang được sử dụng.
5. chỉ báo TĂNG (▲)/GIẢM (▼)
   Sẽ xuất hiện khi chọn chức năng TĂNG hoặc GIẢM.
6. chỉ báo TRỢ GIÚP
   Sẽ xuất hiện khi chọn chức năng TRỢ GIÚP hoặc tự động thao tác.
7. chỉ báo NẤU
   Sẽ chớp tắt để báo cho bạn biết cần ấn nút KHỞI ĐỘNG, hoặc cháy sáng khi đang nấu.

Bố trí trên Bảng điều khiển



DANH SÁCH THỰC ĐƠN
Chỉ những thực đơn con trong hai chế độ Nấu Tự Động và Nấu Nhanh.

NÚT NẤU TỰ ĐỘNG
Ấn nút để chọn một trong số 16 thực đơn nấu.

NÚM XOAY
Xoay núm để nhập thời gian, trọng lượng nấu và chọn thực đơn.

NÚT KẾT HỢP
Ấn nút để chọn chế độ nấu kết hợp.

NÚT NƯỚNG
Ấn nút này để chọn chế độ nướng.

NÚT KERUPUK

NÚT THÔNG TIN
Ấn nút này để chọn chế độ tự động khởi động, khóa an toàn trẻ em, ngôn ngữ sử dụng hoặc chế độ trình diễn. Ấn nút này để biết thông tin về chế độ nấu.

NÚT DỪNG/XÓA
Ấn nút này để xóa khi lập trình.
Ấn một lần để dừng lò lại khi đang nấu; Ấn hai lần để xóa chương trình nấu đã lập.

NÚT NẤU NHANH
Ấn nút để chọn một trong số 10 thực đơn nấu.

NÚT NHẬP
Ấn nút để xác nhận thực đơn và trọng lượng đã chọn.

NÚT MỨC NĂNG LƯỢNG
Ấn để thay đổi mức năng lượng vi ba.

NÚT (°C) ĐỐI LƯU
Ấn nút để chọn chế độ nấu đối lưu và thời gian đối lưu.

NÚT HÂM NÓNG SƠ BỘ
Ấn nút này để hâm nóng sơ bộ lò trước khi nấu.

NÚT RÃ ĐÔNG
Ấn nút này để rã đông thịt bằng cách nhập đúng trọng lượng.

NÚT TỰ ĐỘNG 1 PHÚT

NÚT CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ
Ấn để cài đặt thời gian.

NÚT KHỞI ĐỘNG
Ấn nút này để khởi động lò sau khi đã lập trình.

TRƯỚC KHI thao tác

* Lò này đã được cài đặt sẵn với bản HƯỚNG DẪN thao tác bằng tiếng Anh.
  Để giúp bạn lập trình lò, phần hướng dẫn thao tác sẽ hiện trên màn hình hiển thị.
* Bạn có thể yêu cầu cấp bản hướng dẫn thao tác bằng tiếng Anh hoặc Mã Lai.
  Để thay đổi ngôn ngữ sử dụng, xem trang V-17.

Chuẩn bị Khởi động

Lò này có Chế độ Tiết kiệm Năng lượng. Mục đích là để tiết kiệm điện khi không sử dụng lò.

Bước	Thao tác
1	Cắm phích của lò vào ổ điện. Chưa có gì hiện ra trên màn hình hiển thị cả.
2	Mở cửa lò. Trên màn hình hiển thị xuất hiện chữ ENERGY SAVE MODE TO CANCEL ENERGY SAVE MODE SET THE CLOCK.
3	Đóng cửa lò. Trên màn hình hiển thị sẽ xuất hiện " .0", lúc này bạn có thể sử dụng lò.

CẨN THẬN:

Trong Chế độ Tiết kiệm Năng lượng, nếu bạn không thao tác từ 3 phút trở lên (tức sau khi đóng cửa lò, hoặc ấn nút **DỪNG/XÓA**, hoặc sau khi quá trình nấu kết thúc), bạn sẽ không thao tác lò được cho tới khi bạn mở và đóng của lò lại.

LƯU Ý:

Khi bạn đặt Chế độ Khóa An toàn Trẻ em hoặc Chế độ Trình diễn, thì Chế độ Tiết kiệm Năng lượng sẽ tạm thời hủy bỏ.

Dừng/Xóa

Ấn nút DỪNG/XÓA một lần để:
1. Tạm dừng lò trong lúc nấu.
2. Xóa các lỗi khi lập trình.

Để hủy bỏ một Chương trình Trong lúc Nấu

Ấn nút DỪNG/XÓA hai lần.

Mất Điện

Nếu mất điện hoặc màn hình không còn hiển thị, xem Bước 2 và 3 trong phần Chuẩn bị Khởi động ở trên để tiếp tục hoạt động bình thường. Lò hoạt động bình thường, tuy nhiên có trường hợp các cài đặt trước như chế độ Khóa An toàn Trẻ em, Tự động Khởi động, và Trình diễn sẽ bị hủy bỏ. Màn hình hiển thị trong chế độ Đặt Đồng hồ và Chế độ Tiết kiệm Năng lượng dưới các điều kiện khác nhau được liệt kê ở trang V-7 để bạn tham khảo.

Đun nóng lò khi chưa có Thức ăn

Một ít khói và mùi có thể xuất hiện trong một thời gian ngắn khi ta bắt đầu các chế độ Nướng, Hâm Nóng Sơ bộ, Đối Lưu, Nấu Kết Hợp hoặc Nấu Tự Động (ngoại trừ Thực đơn Nấu Cơm, Hâm, Hấp và Rã đông), nhưng không phải lò bị hỏng.

Để loại bỏ nguyên nhân gây mùi và khói, bạn hãy thao tác lò khi chưa có thức ăn trong 20 phút ở chế độ Nướng, sử dụng vỉ nướng trên và nướng dưới, trước khi sử dụng lò lần đầu và sau khi lau chùi lò.

Bước	Thao tác
1	Bảo đảm không có thức ăn trong lò. Ấn nút NƯỚNG 3 lần. x 3
2	Nhập thời gian đun nóng (20 phút) bằng cách xoay **NÚM**.
3	Ấn nút KHỞI ĐỘNG. Đồng hồ bắt đầu đếm ngược. Khi đến 0, các đèn chỉ báo sẽ tắt và một âm hiệu vang lên. Màn hình sẽ hiển thị chữ NOW COOLING sau khi cửa lò được mở ra và đóng lại. Quạt mát vẫn hoạt động cho tới khi khoang lò nguội hẳn. **QUAN TRỌNG:** Trong thao tác này, một ít khói và mùi sẽ xuất hiện. Do đó bạn hãy mở cửa sổ hoặc bật quạt thông gió trong phòng.
4	Mở cửa để làm nguội khoang lò. **CẢNH BÁO:** Cửa lò, vỏ ngoài và khoang lò thường nóng nên cần cẩn thận để tránh bị bỏng khi làm nguội lò.

Chế độ Đặt đồng hồ (Đặt Đồng hồ)

Nếu bạn cài đặt đồng hồ (Chế độ Đặt Đồng hồ), Chế độ Tiết kiệm Năng lượng không hoạt động.

* Để nhập thời gian trong ngày hiện thời là 11:34 (sáng hoặc tối).

Bước	Thao tác
1	Ấn nút CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ một lần. 時鐘 CLOCK SET
2	Nhập giờ bằng cách xoay **NÚM** XOAY đến vị trí 11.
3	Ấn nút CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ một lần để chuyển từ giờ sang phút. 時鐘 CLOCK SET
4	Nhập phút bằng cách xoay **NÚM** đến 1134.
5	Ấn nút CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ một lần nữa. 時鐘 CLOCK SET

Đây là đồng hồ 12 giờ. Nếu đồng hồ được cài đặt thì khi quá trình nấu hoàn tất, màn hình sẽ hiển thị thời gian chính xác trong ngày. Nếu đồng hồ chưa được cài đặt thì màn hình chỉ hiển thị ".0" khi quá trình nấu hoàn tất.

Nếu nguồn điện của lò vi ba bị gián đoạn, hãy cắm phích lò một lần nữa, sau đó mở cửa lò. Màn hình sẽ hiển thị:

ENERGY SAVE MODE TO CANCEL

ENERGY SAVE MODE SET THE CLOCK. Nếu việc này xảy ra trung lúc nấu, chương trình đã lập sẽ bị xóa. Chỉ báo thời gian trong ngày cũng bị xóa.

Đồng hồ này hoạt động theo tần số của nguồn điện. Do đó nó có thể nhanh hoặc chậm ở một số nơi khi tần số của nguồn điện thay đổi. Thỉnh thoảng bạn nên chỉnh lại giờ.

Nếu muốn biết thời gian trong ngày khi đang ở chế độ nấu, bạn hãy ấn nút CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ. Màn hình sẽ hiển thị thời gian trong ngày, chừng nào ngón ray của bạn còn ấn lên nút CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ.

Chế độ Tiết kiệm Năng lượng

Lò này có Chế độ Tiết kiệm Năng lượng. Ở Chế độ Tiết kiệm Năng lượng lò tiêu hao khoảng 0.1 watt, khi màn hình không hiển thị gì cả. Khi ở Chế độ Cài đặt Đồng hồ, lò tiêu hao khoảng 3 watt khi hiển thị thời gian.Màn hình hiển thị ở Chế độ Cài đặt Đồng hồ hoặc Chế độ Tiết kiệm Năng lượng trong những điều kiện khác nhau được liệt kê dưới đây để bạn tham khảo.

Ở Chế độ Tiết kiệm Năng lượng, nếu bạn không thao tác lò từ 3 phút trở lên (tức đóng cửa, ấn nút **DỪNG/XÓA**, hoặc khi quá trình nấu kết thúc), màn hình sẽ không hiển thị gì cả và bạn không sử dụng được lò. Để phục hồi điện, bạn hãy mở cửa lò xong đóng lại, chỉ báo ".0" sẽ xuất hiện và bạn có thể sử dụng được lò.

Nếu bạn cài đặt đồng hồ, Chế độ Tiết kiệm Năng lượng sẽ bị hủy bỏ.

Để khởi động thủ công Chế độ Tiết kiệm Năng lượng, hãy làm theo chỉ dẫn dưới đây.

* Để khởi động Chế độ Tiết kiệm Năng lượng (màn hình hiển thị thời gian trong ngày).

Bước	Thao tác
1	Ấn nút CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ 2 lần. 時鐘 CLOCK SET x 2
2	Ấn nút KHỞI ĐỘNG. 開始 START Điện sẽ bị ngắt và màn hình không hiển thị.

Màn hình ở chế độ Đặt Đồng hồ hoặc chế độ Tiết kiệm Năng lượng

Điều kiện / Chế độ	Chế độ Cài đặt Đồng hồ	Chế độ Tiết kiệm Năng lượng
Không nấu hoặc không Thao tác (Trừ chế độ Khóa An toàn Trẻ em, Trình diễn)	Thời gian hiện tại	".0" hoặc không hiển thị (không hoạt động quá 3 phút)
Cài đặt Khóa An toàn Trẻ em	Thời gian hiện tại	".0"
	(Màn hình sẽ hiển thị Khóa mỗi khi ấn nút.)	
Cài đặt chế độ Khởi động Tự động	Cài đặt thời gian	LOCK thể cài đặt Khởi động Tự động trong chế độ Tiết kiệm Năng lượng.
Cài đặt chế độ Trình diễn	DEMO MICROWAVE OVEN	
Mất điện	Không hiển thị	

THAO TÁC THỦ CÔNG

Nấu bằng Lò Vi ba có đặt Thời gian

Đây là một thao tác thủ công để nấu, trước tiên hãy nhập thời gian nấu sau đó nhập mức năng lượng. Bạn có thể lập trình đến 90 phút. Có 6 mức năng lượng

Mức năng lượng	Hiển thị	Ví dụ
100% (CAO)	100 P	Thịt sống, Rau Cơm hoặc Mì sợi
70% (TRUNG BÌNH CAO)	70 P	Thực phẩm mềm như Trứng và Hải sản
50% (TRUNG BÌNH)	50 P	
30% (TRUNG BÌNH THẤP)	30 P	Rã đông, Làm mềm bơ
10% (THẤP)	10 P	Giữ ấm thức ăn
0%	0 P	

Bộ phận kiểm soát này cho phép bạn chọn tốc độ nấu.
Nếu bạn không chọn mức năng lượng nào cả, lò sẽ tự động chọn mức 100% (năng lượng CAO).

* Giả sử bán muốn nấu trong 10 phút ở mức 100% (năng lượng CAO).

Bước	Thao tác
1	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn theo từng 10 phút một bằng cách xoay **NÚM**.
2	Ấn nút KHỞI ĐỘNG. Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.

Để chọn mức năng lượng thấp hơn, ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG một lần. Lưu ý rằng màn hình hiển thị sẽ báo 100P. Để giảm xuống "70P", hãy ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG một lần nữa. Bạn hãy lặp lại thao tác, nếu cần, để chọn mức năng lượng 50P, 30P, 10P hoặc 0P.

* Giả sử bạn muốn nấu các Lát Cá trong 10 phút ở mức 50% (năng lượng TRUNG BÌNH).

Bước	Thao tác
1	Chọn mức năng lượng bằng cách ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG nhiều lần nếu cần (đối với mức 50%, ấn 3 lần). x 3
2	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn theo từng 10 phút một bằng cách xoay **NÚM**.
3	Ấn nút KHỞI ĐỘNG. Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.

Nếu cửa lò mở trong quá trình nấu, thời gian nấu trên màn hình hiển thị sẽ tự động dừng lại. Đồng hồ sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian nấu, khi bạn đóng cửa lò và ấn nút KHỞI ĐỘNG.

Nếu muốn kiểm tra mức năng lượng trong lúc nấu, bạn ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG. Mức năng lượng sẽ hiển thị, chừng nào bạn còn ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG.

Nếu bạn đặt mức năng lượng 100% với thời gian trên 20 phút, lò sẽ tự động giảm mức năng lượng sau 20 phút để tránh tình trạng nung nóng quá mức.

THAO TÁC THỦ CÔNG

Nấu tuần tự

Có thể lập trình để cho lò của bạn thực hiện tối đa 4 công đoạn nấu tự động, chuyển từ mức năng lượng này sang mức khác một cách tự động.
Lưu ý rằng MỨC NĂNG LƯỢNG phải được cài đặt đầu tiên, khi bạn lập trình nấu tuần tự.

* Giả sử bạn muốn nấu trong 10 phút ở mức 50% (năng lượng TRUNG BÌNH) , sau đó nấu 5 phút ở mức năng lượng 100% (năng lượng CAO).

Bước	Thao tác
1	Chọn mức năng lượng bạn muốn, bằng cách ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG (3 lần với mức 50%). 微波強度 POWER LEVEL x 3
2	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn theo từng 10 phút một bằng cách xoay **NÚM**. ENTER
3	Đối với công đoạn tiếp theo, chọn chế độ nấu vi ba và mức năng lượng (ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG một lần để chọn mức 100%). 微波強度 POWER LEVEL x 1
4	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn theo từng 5 phút một bằng cách xoay **NÚM**. ENTER
5	Ấn nút KHỞI ĐỘNG. 開始 START Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian đến 0. Khi đến 0,thời gian của công đoạn thứ hai sẽ hiển thị và đồng hồ lại bắt đầu đếm ngược thời gian.

Tự động 1 phút

Để bạn được thuận tiện, chế độ TỰ ĐỘNG 1 PHÚT cho phép nấu trong một phút ở mức 100% (năng lượng CAO) thật dễ dàng.

Bước	Thao tác
1	Ấn nút TỰ ĐỘNG 1 PHÚT. (Trong vòng 3 phút từ lúc đóng cửa lò. 即時烹調 AUTO MINUTE Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.

Ấn nút TỰ ĐỘNG 1 PHÚT đến khi thấy hiển thị thời gian nấu mà bạn muốn.
Mỗi lần bạn ấn nút, thời gian nấu sẽ TĂNG thêm 1 phút.

THAO TÁC THỦ CÔNG

Nấu kiểu nướng

Các vĩ nướng trên và nướng dưới chỉ có một mức năng lượng. Sử dụng thời gian thích hợp để nướng thịt bò, sườn, thịt gà đạt kết quả vừa ý nhất.
Lò này có 3 chế độ nấu kiểu nướng. Hãy chọn chế độ nướng yêu cầu bằng cách ấn nút GRILL.

Chế độ Nướng	Ấn nút NƯỚNG
Chế độ Nướng trên	Một lần
Chế độ Nướng dưới	Hai lần
Chế độ Nướng Gấp đôi (trên và dưới)	3 lần

Không cần thiết phải hâm nóng sơ bộ lò trước khi nướng.

Các dụng cụ nấu được khuyến nghị:
- Giàn trên • Giàn dưới
- Hộp đựng nhôm cán mỏng
- Dụng cụ nấu chịu nhiệt

* Giả sử bạn muốn nấu trong 20 phút với chế độ nướng đôi.

Bước	Thao tác
1	Ấn nút NƯỚNG 3 lần. 燒烤 GRILL x 3
2	Hãy nhập thời gian nấu mà bạn muốn, từng 20 phút một. ENTER
3	Ấn nút KHỞI ĐỘNG. 開始 START Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.

LƯU Ý:
Sau khi nấu xong lò sẽ tự động nguội và màn hình hiển thị sẽ báo NOW COOLING.

CẢNH BÁO:
Cửa lò,vỏ ngoài, khoang lò, các phụ kiện, đĩa thức ăn và đặc biệt là vĩ nướng sẽ rất nóng trong lúc thao tác. Để tránh bị bỏng, phải luôn sử dụng găng tay dày.

Hâm nóng sơ bộ

Để nấu theo chế độ Đối lưu và Hỗn hợp Đối lưu đạt kết quả tốt nhất, hãy hâm nóng sơ bộ lò đến nhiệt độ cần thiết (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C).
Cho thức ăn vào sau khi đã hâm nóng sơ bộ.

* Để hâm nóng sơ bộ lò đến 200°C

Bước	Thao tác
1	Chọn nhiệt độ hâm nóng sơ bộ bằng cách ấn nút PREHEAT nhiều lần nếu cần (với mức 200°C cần ấn 4 lần). 預熱 PREHEAT x 4
2	Ấn nút KHỞI ĐỘNG. 開始 START Màn hình sẽ hiển thị PREHEAT. Khi quá trình hâm nóng sơ bộ kết thúc, lò sẽ kêu "bíp" 4 lần và màn hình sẽ báo ADD FOOD.
3	Mở cửa lò và đặt thức ăn vào vị trí. Đóng cửa lò. Màn hình sẽ hiển thị chữ "PRESS CONV OR COMBI" nhiều lần.
4	Đặt chế độ yêu cầu.

LƯU Ý:
1. Nhiệt độ hâm nóng được duy trì trong 30 phút. Khi bạn mở cửa lò chức năng này bị hủy bỏ. Sau 30 phút, chức năng hâm nóng sơ bộ sẽ bị hủy bỏ.
2. Khi bạn cài đặt chế độ hâm nóng sơ bộ, nhiệt độ đối lưu đã cài đặt lò sẽ tự động chuyển sang nhiệt độ hâm nóng. Sau khi hâm nóng sơ bộ, nếu muốn nấu ở một nhiệt độ khác, bạn hãy ấn nút ĐỐI LƯU (°C) và nếu bạn muốn chuyển sang chế độ nấu KẾT HỢP (xem trang E-12), thì hãy ấn nút KẾT HỢP ở bước 4 đến khi màn hình hiển thị chế độ cài đặt mà bạn muốn.
3. Bạn có thể kiểm tra nhiệt độ thực tế trong quá trình Hâm nóng sơ bộ bằng cách ấn nút ĐỐI LƯU. (°C) hoặc nút KẾT HỢP.
   Màn hình sẽ hiển thị mức nhiệt độ. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến tình trạng thao tác của lò. Nếu nhiệt độ của lò dưới 40°C, màn hình sẽ hiển thị chỉ báo LO C.

CẢNH BÁO:
Cửa lò, vỏ ngoài, khoang lò, các phụ kiện, đĩa thức ăn và đặc biệt là vĩ nướng sẽ rất nóng trong lúc thao tác. Để tránh bị bỏng, phải luôn sử dụng găng tay dày.

THAO TÁC THỦ CÔNG

Nấu kiểu Đối lưu

Lò này có cài sẵn 10 mức nhiệt độ đối lưu (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C). Khi ấn một lần nút ĐỐI LƯU, (°C) bạn đã chọn mức 250°C. Để hạ nhiệt độ, hãy ấn nút ĐỐI LƯU (°C) đến khi thấy hiển thị nhiệt độ mà bạn muốn.
Hãy tham khảo phần Hướng dẫn Nấu nướng với lò Vi ba Đối lưu để được hướng dẫn thêm về cách nấu và thao tác nấu.

Các dụng cụ nấu được khuyến nghị:

- Giàn dưới
- Giàn trên
- Hộp đựng nhôm cán mỏng
- Khuôn nướng bánh
- Dụng cụ nấu chịu nhiệt

Trước khi nấu, hãy xem phần "Gợi ý Hữu ích", "LƯU Ý" và "CẢNH BÁO" ở trang V-13.

(1) Nấu không cần Hâm nóng sơ bộ

* Giả sử bạn muốn nấu trong 20 phút ở nhiệt độ 180°C.

Bước	Thao tác
1	Chọn nhiệt độ đối lưu bằng cách ấn nút ĐỐI LƯU (°C) (để chọn 180°C bạn cần ấn 5 lần). x 5
2	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn theo từng 20 phút một bằng cách xoay **NÚM**.
3	Ấn nút KHỞI ĐỘNG. Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian đến.

(2) Nấu có Hâm nóng sơ bộ

* Giả sử bạn muốn hâm nóng sơ bộ lò đến nhiệt độ 200°C sau đó nấu trong 20 phút ở mức 200°C.

Bước	Thao tác
1	Chọn nhiệt độ hâm nóng sơ bộ bằng cách ấn nút PREHEAT (với nhiệt độ 200°C cần ấn 4 lần). x 4
2	Ấn nút ĐỔI LƯU (°C) một lần. x 1
3	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn theo từng 20 phút một bằng cách xoay **NÚM**.
4	Ấn nút KHỞI ĐỘNG. Màn hình sẽ hiển thị PREHEAT. Khi quá trình hâm nóng sơ bộ kết thúc, lò sẽ kêu "bíp" 4 lần và màn hình sẽ báo ADD FOOD.
5	Mở cửa lò. Đặt thức ăn vào trong lò. Đóng cửa lò.
6	Ấn nút KHỞI ĐỘNG. Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian đến .

THAO TÁC THỦ CÔNG

Gợi ý Hữu ích:

1. Có thể nấu thức ăn trực tiếp trên bàn xoay, hoặc sử dụng giàn dưới.
2. Không được bao giàn dưới bằng nhôm cán mỏng. Việc này có ảnh hưởng đối với luồng khí nấu chín thức ăn.

LƯU Ý về CHẾ ĐỘ NẤU ĐỐI LƯU:

1. Sau khi nấu xong lò sẽ tự động nguội và màn hình hiển thị sẽ báo NOW COOLING.
2. Nếu bạn muốn kiểm tra nhiệt độ đối lưu trong lúc nấu, hãy ấn nút ĐỐI LƯU.
   Khi bạn còn ấn nút ĐỐI LƯU (°C) màn hình sẽ còn hiển thị nhiệt độ .
   Bạn có thể kiểm tra nhiệt độ thực tế trong quá trình Hâm nóng sơ bộ bằng cách ấn nút ĐỐI LƯU (°C) .
   Điều này sẽ không ảnh hưởng đến tình trạng thao tác của lò.
3. Số đo nhiệt độ trong lúc lò thao tác ở chế độ đối lưu sẽ khác với mức nhiệt độ hiển thị.Sở dĩ như vậy là vì các thanh nướng bật và tắt liên tục để điều chỉnh nhiệt độ trong lò.
   Điều này sẽ không ảnh hưởng đến kết quả nấu nếu ta thực hiện đúng như sách hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn nấu nướng.

LƯU Ý về chế độ HÂM NÓNG SƠ BỘ:

1. khi bạn cài đặt chế độ hâm nóng sơ bộ, nhiệt độ đối lưu đã cài đặt lò sẽ tự động chuyển sang nhiệt độ hâm nóng. Sau khi Hâm nóng sơ bộ, nếu muốn nấu ở một nhiệt độ khác, bạn hãy ấn nút ĐỐI LƯU (°C) ở bước 2 đến khi thấy hiển thị chế độ cài đặt mà bạn muốn.
2. Nhiệt độ hâm nóng được duy trì trong 30 phút. Khi bạn mở cửa lò chức năng này bị hủy bỏ. Sau 30 phút, việc hâm nóng sơ bộ và chương trình đối lưu đã chọn sẽ bị hủy bỏ.

CẢNH BÁO:
Cửa lò,vỏ ngoài, khoang lò, các phụ kiện, đĩa thức ăn và đặc biệt là vĩ nướng sẽ rất nóng trong lúc thao tác. Để tránh bị bỏng, phải luôn sử dụng găng tay dày.

Nấu KẾT HỢP

Trong chế độ nấu KẾT HỢP, năng lượng vi ba được kết hợp với cách nấu đối lưu hoặc nướng. Việc kết hợp năng lượng vi ba với đối lưu hoặc vĩ nướng trên rút ngắn thời gian nấu và làm thức ăn có màu nâu, giòn.

Các dụng cụ nấu được khuyến nghị:

- Giàn trên
- Giàn dưới
- Dụng cụ nấu chịu nhiệt

Lò này có 4 chế độ nấu KẾT HỢP. Bạn không thể thay đổi mức năng lượng vi ba. Nhiệt độ đối lưu được cài sẵn ở mức 250°C. Bạn không thể thay đổi nhiệt độ đối lưu từ 40°C đến 250°C bằng mười nấc. Xem LƯU Ý 1 về CHẾ ĐỘ KẾT HỢP ở trang E-13.

Chế độ nấu KẾT HỢP	Ấn nút KẾT HỢP
Đối lưu Kết hợp Cao (30% Vi ba và Đối lưu)	Một lần
Đối lưu Kết hợp Thấp (10% Vi ba và Đối lưu)	Hai lần
nướng kết hợp Cao (50% Vi ba và Nướng Trên)	3 lần
nướng kết hợp Thấp (10% Vi ba và Nướng Trên)	4 lần

Trước khi nấu, hãy xem phần "LƯU Ý" và "CẢNH BÁO" ở trang V-13.

(1) Để nấu bằng chế độ Nấu KẾT HỢP

* Giả sử bạn muốn nấu trong 6 phút ở chế độ nướng kết hợp Thấp.

Bước	Thao tác
1	Chọn chế độ nấu KẾT HỢP bằng cách ấn nút KẾT HỢP (để chọn chế độ Nướng Kết hợp Thấp, hãy ấn nút KẾT HỢP 4 lần). x 4
2	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn theo từng 6 phút một bằng cách xoay **NÚM**.
3	Ấn nút KHỞI ĐỘNG. Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.

THAO TÁC THỦ CÔNG

(2) Nấu với chế độ Đối lưu Kết hợp có Hâm nóng sơ bộ

* Giả sử bán muốn hâm nóng sơ bộ lò đến nhiệt độ 250°C và nấu trong 20 phút ở chế độ Đối lưu Kết hợp Cao.

Bước	Thao tác
1	Chọn nhiệt độ hâm nóng sơ bộ bằng cách ấn nút HÂM NÓNG SƠ BỘ nhiều lần nếu cần (với nhiệt độ 250°C cần ấn một lần). 預熱 PREHEAT x 1
2	Chọn chế độ nấu KẾT HỢP bằng cách ấn nút KẾT HỢP (để chọn chế độ Đối lưu Kết hợp Cao, hãy ấn nút 1 lần). 混合烹調 COMBI x 1
3	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn theo từng 20 phút một bằng cách xoay **NÚM**. ENTER
4	Ấn nút KHỞI ĐỘNG. 開始 START Màn hình sẽ hiển thị PREHEAT nhiều lần. Khi quá trình hâm nóng sơ bộ kết thúc, lò sẽ kêu "bíp" 4 lần và màn hình sẽ báo ADD FOOD.
5	Mở cửa lò. Đặt thức ăn vào trong lò. Đóng cửa lò.
6	Ấn nút KHỞI ĐỘNG. 開始 START Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian đến.

LƯU Ý về chế độ NẤU KẾT HỢP:

1. Nếu bạn muốn thay đổi nhiệt độ đối lưu, hãy ấn nút ĐỐI LƯU (°C) đến khi thấy hiển thị nhiệt độ mà bạn muốn sau khi cài đặt chế độ Đối Lưu Kết Hợp ở bước 2 và tiếp tục thực hiện bước 3.
2. Sau khi nấu xong lò sẽ tự động nguội và màn hình hiển thị sẽ báo NOW COOLING.
3. Nếu muốn kiểm tra nhiệt độ đối lưu trong quá trình nấu, bạn hãy ấn nút ĐỐI LƯU (°C). Trong khi bạn còn ấn nút ĐỐI LƯU{98}(°C) thì màn hình vẫn còn hiển thị nhiệt độ. Bạn có thể kiểm tra nhiệt độ thực tế trong quá trình Hâm nóng sơ bộ bằng cách ấn nút ĐỐI LƯU (°C).
   Việc này không gây ảnh hưởng đối với hoạt động của lò.
4. Số đo nhiệt độ trong lúc lò thao tác ở chế độ đối lưu sẽ khác với mức nhiệt độ hiển thị.
   Sở dĩ như vậy là vì các thanh nướng bật và tắt liên tục để điều chỉnh nhiệt độ trong lò.
   Điều này sẽ không ảnh hưởng đến kết quả nấu nếu ta thực hiện đúng như sách hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn nấu nướng.

LƯU Ý về chế độ HÂM NÓNG SƠ BỘ:

1. khi bạn cài đặt chế độ hâm nóng sơ bộ, nhiệt độ đối lưu đã cài đặt lò sẽ tự động chuyển sang nhiệt độ hâm nóng.
   Sau quá trình Hâm nóng sơ bộ, nếu muốn đổi sang chế độ nấu KẾT HỢP (xem Trang E-12), bạn hãy ấn nút KẾT HỢP ở bước 2 đến khi thấy hiển thị chế độ cài đặt yêu cầu.
2. Nhiệt độ hâm nóng được duy trì trong 30 phút. Khi bạn mở cửa lò chức năng này bị hủy bỏ. Sau 30 phút, việc hâm nóng sơ bộ và chương trình đối lưu đã chọn sẽ bị hủy bỏ.

CẢNH BÁO:
Cửa lò, vỏ ngoài, khoang lò, các phụ kiện, đĩa thức ăn và đặc biệt là vĩ nướng sẽ rất nóng trong lúc thao tác. Để tránh bị bỏng, phải luôn sử dụng găng tay dày.

THAO TÁC TỰ ĐỘNG

Lưu ý về các thao tác tự động

Các thao tác tự động bao gồm những chức năng sau:-

Chế độ NẤU TỰ ĐỘNG cho phép bạn nấu với một trong 16 thực đơn thông dụng
- NƯỚNG VĨ, RÔ TI, NƯớNG BÁNH
- NẤU CƠM, HẦM, HẤP

Xin tham khảo bảng ở các trang V25-31.

Chế độ NẤU NHANH cho phép bạn nấu với một trong 10 thực đơn thông dụng
- NẤU CHẬM, THứC ĂN NHANH DÒN, PIZZA

Xin tham khảo bảng ở các trang V32-33.

Nút KERUPUK để làm bánh kerupuk.

1. Số lượng hoặc trọng lượng có thể nhiều hoặc ít hơn so với mức nêu trong phần HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN vẫn được lập trình khi bạn ấn nút KHỞI ĐỘNG.
   Để xóa, ấn nút DỪNG/XÓA và lập trình lại.
2. Khi sử dụng các chức năng tự động, bạn cần thực hiện đúng theo chỉ dẫn trong phần HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN, để đạt kết quả tốt nhất.
   Nếu không thực hiện đầy đủ các chỉ dẫn, thức ăn có thể quá nhừ hoặc quá sống hoặc màn hình sẽ hiển thị "ERROR".
3. Nếu thức ăn nhiều hoặc ít hơn số lượng hoặc trọng lượng nêu ở phần HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN, bạn hãy nấu thủ công.
4. Khi nhập trọng lượng thức ăn, hãy lấy tròn số đến 0.1 kg gần nhất (100g). Ví dụ, 0.35kg được lấy tròn thành 0.4kg.
5. Khi cần hành động (ví dụ đảo thức ăn) lò sẽ dừng hoạt động và một âm hiệu vang lên. Để nấu tiếp, bạn ấn nút KHỞI ĐỘNG.
6. Để đổi từ mức cài đặt chuẩn sang mức nấu hoặc rã đông sau cùng, bạn hãy dùng chế độ cài đặt TĂNG/GIẢM trước khi ấn nút KHỞI ĐỘNG. Xem trang V-16.
7. Kết quả nấu cuối cùng sẽ phụ thuộc tình trạng của thức ăn (như nhiệt độ, hình dáng, chất lượng ban đầu) Hãy kiểm tra thức ăn sau khi nấu và nấu tiếp bằng thủ công, nếu cần.

CẢNH BÁO:
Cửa lò,vỏ ngoài, khoang lò, các phụ kiện, đĩa thức ăn và đặc biệt là vĩ nướng sẽ rất nóng trong lúc thao tác. Để tránh bị bỏng, phải luôn sử dụng găng tay dày.

Sử dụng các Thao tác Tự động như thế nào

Các thao tác tự động sẽ tự tính toán chế độ và thời gian nấu.
(Thực hiện theo các chỉ dẫn trong phần HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN ở trang V-25-35.)

<NẤU TỰ ĐỘNG, NẤU NHANH ngoại trừ NẤU CHẬM và RÃ ĐÔNG NHANH>

* Giả sử bạn muốn nấu 0.6 kg Thịt bò.

Bước	Thao tác
1	Hãy chọn thực đơn bằng cách ấn nút yêu cầu (Để làm món Bít tết, hãy ấn một lần nút NẤU TỰ ĐỘNG). x 1
2	Xoay **NÚM** để chọn chế độ NƯỚNG-3 và ấn nút **NHẬP**.
3	Xoay **NÚM XOAY** để nhập trọng lượng 0.6 kg và ấn nút **NHẬP.**
4	Ấn nút KHỞI ĐỘNG. Đồng hồ sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian nấu. Khi nghe thấy âm hiệu, lò sẽ dừng hoạt động và màn hình hiển thị TURN OVER.
5	Mở cửa lò. Đảo thịt. Đóng cửa lò. Ấn nút KHỞI ĐỘNG. Đồng hồ sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian nấu đến 0. Khi đếm đến 0, một âm hiệu sẽ vang lên.

LƯU Ý VỀ CHẾ ĐỘ NƯỚNG BÁNH:
Bỏ qua bước 3 vì không cần nhập trọng lượng hoặc số lượng. Chế độ NUNG SƠ BỘ sẽ tự động khởi động ở bước 4. Khi công đoạn hâm nóng sơ bộ kết thúc, lò sẽ phát "bíp" 4 lần và màn hình hiển thị sẽ báo ADD FOOD.

LƯU Ý VỀ CHẾ ĐỘ HÂM và THứC ĂN NHANH DÒN:
Bỏ qua bước 3 vì không cần nhập trọng lượng hoặc số lượng.

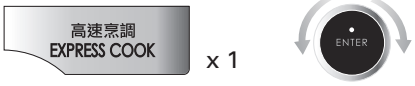
THAO TÁC TỰ ĐỘNG

<Nấu Chậm>

Chế độ NẤU CHẬM được thiết kế dành cho những loại thức ăn cần nấu lâu hơn. Ví dụ, hầm, om nấu súp hay các món chè tráng miệng kiểu Trung Quốc. Chế độ NẤU CHẬM có hai lựa chọn: NẤU CHẬM CAO hoặc NẤU CHẬM THẤP. Thời gian nấu tối đa là 2 giờ cho mỗi lựa chọn.

Để chọn chế độ NẤU CHẬM CAO, ấn một lần nút NẤU NHANH. Tín hiệu SLOW-HI sẽ hiển thị.
Để chọn chế độ NẤU CHẬM THẤP, ấn nút NẤU NHANH và xoay NÚM đến khi thấy hiển thị tín hiệu SLOW-LO. Tín hiệu SLOW-LO sẽ hiển thị.

* Giả sử bạn muốn nấu món gà hầm ở chế độ NẤU CHẬM CAO trong 1 giờ 30 phút.

Bước	Thao tác
1	Ấn một lần nút NẤU NHANH và nút NHẬP. 
2	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn, 1 H 30 bằng cách xoay NÚM và ấn nút NHẬP.
3	Ấn nút KHỞI ĐỘNG. Thời gian nấu sẽ được đếm ngược cho tới khi bằng 0. Sau khi nấu xong một âm hiệu sẽ vang lên.

LƯU Ý:

1. Trong lúc nấu, nếu bạn cần kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa thì bạn mở cửa lò hoặc ấn nút DỪNG/XÓA một lần, rồi hãy kiểm tra và khuấy đảo.
   Sau đó đóng cửa lò lại và ấn nút KHỞI ĐỘNG để nấu tiếp.
2. Bạn **chỉ** cài đặt được chế độ nấu tuần tự (xem trang V-9) với những chương trình NẤU CHẬM nào có không quá 2 công đoạn nấu.
3. Nếu bạn muốn biết mức năng lượng nấu chậm là bao nhiêu trong lúc nấu, hãy ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG. Khi ngón tay bạn còn ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG, thì màn hình hiển thị vẫn còn chỉ báo chế độ nấu chậm đã chọn.
4. Thời gian Nấu Chậm tối đa là 2 giờ.
5. Có thể sử dụng chức năng này với nút TỰ ĐỘNG KHỞI ĐỘNG. Xem trang V-17

LƯU Ý ĐẶC BIỆT KHI NẤU CHẬM

Để kết quả nấu vừa ý hơn, luôn chú ư:

1. Cắt nguyên liệu nấu thành từng miếng nhỏ.
2. Thêm đầy đủ nước nấu (ví dụ) nước, nước xốt) và chú ý dìm nguyên liệu trong nước nấu để không bị cháy. Điều này rất quan trọng khi nấu món hầm hoặc súp gà.
3. Khi nấu súp hoặc một lượng lớn thức ăn, phải nhớ để mức nước thấp hơn m"p nồi hầm tối thiểu 1 1/2 inch (3.8 cm), nếu không sẽ bị trào.
4. Không nên nêm quá nhiều gia vị hoặc muối khi nấu ở giai đoạn đầu. Hãy nêm (đặc biệt là muối) ngay hoặc sau khi nấu xong.
5. Đậy nắp nồi hầm trong lúc nấu. Cũng đừng nên mở nắp nồi trong lúc nấu, vì làm thế sẽ làm đảo lộn trình tự nấu.
6. Khuấy và chờ chừng 10 phút sau khi nấu xong.

<KERUPUK>

* Giả sử bạn muốn làm bánh kerupuk trong một dĩa sứ.

Bước	Thao tác
1	Ấn nút KERUPUK.
2	Ấn nút KHỞI ĐỘNG. Đồng hồ sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian nấu. Khi bạn nghe thấy âm hiệu, lò sẽ ngừng hoạt động và hiển thị tín hiệu TURN OVER RE-ARRANGE.
3	Mở cửa lò. Đảo và sắp xếp bánh kerupuk. Đóng cửa lò. Ấn nút KHỞI ĐỘNG. Đồng hồ sẽ tiếp tục đếm ngược thời gian nấu. Khi thời gian này đạt mức 0, lò sẽ phát lên một âm hiệu.

CÁC CHỨC NĂNG THUẬN TIỆN KHÁC

Caài đặt TĂNG/Giảm

Để điều chỉnh thời gian nấu theo sở thích, hãy sử dụng chế độ cài đặt "tăng" hoặc "giảm" để cộng thêm (tăng) hoặc giảm trừ bớt (giảm) thời gian nấu.

Chế độ BỚT/TĂNG THỜI GIAN có thể dùng để điều chỉnh thời gian nấu của thực đơn sau đây.

NẤU TỰ ĐỘNG :

- NƯỚNG, RÔ TI, NƯỚNG BÁNH
- NẤU CƠM, HẦM, HẤP

NẤU NHANH:

- NẤU CHẬM, THỨC ĂN NHANH DÒN, PIZZA

RÃ ĐÔNG NHANH

KERUPUK

Để điều chỉnh thời gian nấu, xoay **NÚM XOAY** trước khi ấn nút KHỞI ĐỘNG.

* Giả sử bạn muốn rã đông 1.0 kg Thịt cừu Quay đã đông lạnh trong một thời gian dài hơn.

Bước	Thao tác
1	Ấn nút RÃ ĐÔNG. 簡便解凍 EASY DEFROST
2	Xoay **NÚM XOAY** để nhập trọng lượng 1.0 kg và ấn nút **NHẬP**.
3	Xoay **NÚM XOAY** theo chiều kim đồng hồ để cài đặt TĂNG THỜI GIAN. Con trỏ sẽ là "▲"
4	Ấn nút KHỞI ĐỘNG. 開始 START

CÁC CHỨC NĂNG THUẬN TIỆN KHÁC

Chức năng Trợ giúp (THÔNG TIN)

(1) Khởi động Tự động

Chức năng Khởi động Tự động cho phép bạn cài đặt để lò chỉ khởi động tự động khi đồng hồ được cài đặt.
Có thể sử dụng chức năng Khởi động Tự động để nấu thủ công, chức năng NẤU CHẬM trong chế độ NẤU NHANH và chức năng NẤU CƠM trong chế độ NẤU TỰ ĐỘNG .

* Giả sử bạn muốn bắt đầu nấu một nồi thức ăn trong 20 phút ở mức 50% (năng lượng TRUNG BÌNH) lúc 4:30 giờ chiều. (Kiểm tra xem màn hình có hiển thị thời gian chính xác không.

Bước	Thao tác
1	Ấn nút THÔNG TIN 2 lần. 功能查閱 INFO x 2
2	Nhập thời gian (giờ) khởi động mà bạn muốn bằng cách xoay **NÚM XOAY** đến vị trí 4.
3	Ấn nút CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ. 時鐘 CLOCK SET
4	Nhập thời gian (phút) khởi động mà bạn muốn bằng cách xoay **NÚM XOAY** đến vị trí 4:30.
5	Ấn nút CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ. 時鐘 CLOCK SET
6	Cài đặt chế độ nấu mong muốn. (để nấu bằng vi ba ở mức 50%, ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG 3 lần) 微波強度 POWER LEVEL x 3
7	Nhập thời gian nấu mong muốn.
8	Ấn nút KHỞI ĐỘNG. 開始 START

LƯU Ý:

1. Nếu cần xem thời gian hiện tại, bạn chỉ cần ấn phím CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ, sẽ thấy hiển thị thời gian.
2. Nếu cửa lò mở sau bước 8, hãy đóng lại và ấn nút KHỞI ĐỘNG để tiếp tục chế độ Khởi động Tự động.
3. Ấn nút DỪNG/XÓA một lần để hủy chế độ Khởi động Tự động.
4. Bạn phải cài đặt chính xác thời gian trong ngày trước khi sử dụng chức năng Khởi động Tự động, xem cách chỉnh giờ đồng hồ ở trang V-7.
5. Xem trang V-15 về chức năng NẤU CHẬM trong chế độ NẤU NHANH và xem trang V-14 về chức năng NẤU CƠM TỰ ĐỘNG trong chế độ NẤU TỰ ĐỘNG sau bước 5.

(2) Khóa An toàn Trẻ em

Nếu bạn sơ ý khởi động khi trong khoang lò không có thức ăn/có thức ăn lỏng, bạn có thể làm hỏng lò.
Để tránh những tình hống bất ngờ như thế, lò này có chức năng "Khóa An toàn Trẻ em" để bạn có thể cài đặt khi không sử dụng lò.
Để cài Khóa An toàn Trẻ em, ấn nút THÔNG TIN ba lần xong ấn nút KHỞI ĐỘNG. Màn hình hiển thị sẽ báo LOCK. Lúc này Bảng Điều khiển được khóa và màn hình hiển thị sẽ báo thời gian hiện thời khi lò ở Chế độ Cài đặt Đồng hồ, và báo " .0" khi ở Chế độ Tiết kiệm Năng lượng. Mỗi khí ấn một nút bất kỳ, màn hình sẽ báo LOCK.
Để mở khóa bảng điều khiển, ấn nút THÔNG TIN, và nút KHỞI ĐỘNG. Màn hình hiển thị sẽ lập tức báo LOCK OFF. Màn hình sẽ hiển thị thời gian trong ngày và bạn có thể sử dụng được lò.

(3) Chế độ Trình diễn

Chức năng này chủ yếu được các đại lư bán lẻ sử dụng, và nó cũng cho phép bạn thử các thao tác cơ bản.
Để trì ấn nút diễn THÔNG TIN 4 lần và ấn nút KHỞI ĐỘNG. Tín hiệu TRÌNH DIỄN LÒ VI BA sẽ hiển thị ở chế độ Cài đặt Đồng hồ và chế độ Tiết kiệm Năng lượng.
Có thể trình diễn ngay các qui trình nấu nướng mà không cần có năng lượng trong lò. Ví dụ, ấn nút TỰ ĐỘNG 1 PHÚT màn hình sẽ báo "1.00" và đồng hồ đếm ngược thời gian đến 0 nhanh gấp 10 lần so với bình thường. Khi đồng hồ đếm đến 0, màn hình sẽ báo "0".
Để hủy bỏ, ấn nút THÔNG TIN 4 lần và nút KHỞI ĐỘNG. Một lần, màn hình sẽ báo DEMO OFF.

(4) Ngôn ngữ

Lò này được cài đặt bằng tiếng Anh. Bạn có thểđổi sang tiếng Mã Lai bằng cách ấn nút THÔNG TIN 5 lần. Sau đó, ấn nút KHỞI ĐỘNG.

(5) Trợ giúp

Mỗi chọn lựa của thao tác tự động và chế độ Nấu Chậm đều có một gợi ý về nấu nướng.
Nếu bạn muốn kiểm tra,hãy ấn nút THÔNG TIN khi thất chỉ báo TRỢ GIÚP sáng lên trên màn hình hiển thị.

Báo động

Lò này có chức năng báo động.Nếu bạn để thức ăn trong lò sau khi nấu xong, lò sẽ phát tiếng "bíp" 3 lần sau 2 phút.
Nếu ngay lúc đó bạn không lấy thức ăn ra, thì lò sẽ kếu "bíp" 3 lần sau 4 phút và 6 phút.

BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH

QUAN TRỌNG:

Hãy ngắt dây điện nguồn trước khi làm vệ sinh hoặc mở cửa để lò không kích hoạt trong lúc làm vệ sinh. Trước khi làm vệ sinh, phải kiểm tra để biết chắc cửa lò, vỏ ngoài, khoang lò và các phụ kiện đã nguội hẳn.

VỆ SINH LÒ ĐỊNH KỲ - Giữ cho lò sạch sẽ và loại bỏ hết các mẫu thực ăn thừa, nếu không chúng sẽ làm hỏng mặt lò. Điều này sẽ gây ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể gây nguy hiểm.

Bên ngoài:

Có thể lau rửa bên ngoài với xà phòng và nước ấm, sau đó lau sạch bằng khăn ướt. Tránh sử dụng các loại khăn khô ráp. Lau sạch bụi các lỗ thông gió.

Cửa:

Thường xuyên lau cả hai mặt cửa và cửa sổ, lớp bảo vệ cửa và các bộ phận tiếp giáp bằng khăn ướt để loại bỏ các vết thức ăn bắn và trào ra ngoài. Không dùng loại khăn thô ráp hoặc các miếng cọ kim loại sắc nhọn để lau chùi kính cửa lò vì chúng có thể làm trầy xước mặt kính, có thể làm vỡ kính.

Bảng điều khiển:

Lau bảng điều khiển với một cái khăn có thấm chút nước.
Không được cọ rửa hoặc dùng bất kỳ loại hóa chất tẩy rửa nào cả.Tránh dùng quá nhiều nước.

Vách ngăn trong:

Lau sạch các vết thức ăn bắn và trào ra bằng khăn ướt mềm với một ít nước rửa bát. Chỉ với những vết bẩn khó sạch bên trong khoang lò, bạn mới dùng một miếng cọ mềm bằng inox được lót bằng khăn ướt mềm để chùi. Không dùng cách này để lau chùi mặt trong cửa lò.Lau thật sạch các chất tẩy rửa.Sau khi sử dụng, hãy lau vỏ dẫn sóng trong lò bằng khăn ướt mềm để loại bỏ các vết thức ăn bắn vào. Các vết thức ăn bắn tích tụ có thể nóng lên và cháy khét hoặc bắt lửa. Không được tháo vỏ dẫn sóng ra.
KHÔNG DÙNG CÁC HÓA CHẤT CÓ TÍNH KIỀM, MÀI MÒN, XƠ CỨNG HoẶC CÁC MIẾNG CỌ ĐỂ CHÙI LÒ. ĐỪNG BAO GiỜ PHUN CÁC CHẤT RỬA LÒ LÊN BẤT KỲ BỘ PHẬN NÀO CỦA LÒ.
KHÔNG ĐƯỢC DÙNG CHẤT TẨY HƠI. Tránh dùng quá nhiều nước. Sau khi làm vệ sinh lò xong, nhớ lau thật khô bằng khăn mềm.

LƯU Ý:

Đun nóng lò theo định kỳ, như ở đoạn "Đun nóng lò khi chưa có Thức ăn" ở trang V-6. Bởi vì, các vết bẩn hoặc dầu mỡ bám quanh vách lò có thể gây khói và mùi.

Các phụ kiện:

Rửa bằng nước xà phòng loãng và lau thật khô.

LƯU Ý:

Luôn giữ sạch vỏ dẫn sóng và các phụ kiện. Nếu bạn để dầu hoặc mỡ trong khoang lò, chúng có thể nóng lên, gây phòng điện, khói hoặc thậm chí bốc cháy khi ta sử dụng lò lần sau.

KiỂM TRA ĐỂ GỌI BẢO TRÌ

Hãy kiểm tra những điều sau đây trước khi gọi bảo trì:

1. Màn hình hiển thị có sáng không ? Có _____ Không _____
2. Khi cửa mở, đèn lò có bật sáng không? Có _____ Không _____
3. Đặt một cốc nước (chừng 250 ml) lên thước đo thủy tinh trong lò và đóng chặc cửa lò. Đèn lò phải tắt nếu cửa được đóng đúng cách.
   Lập trình cho lò thao tác 1 phút với mức 100% (CAO). Vào lúc này:
   A. Đèn lò có sáng không? Có _____ Không _____
   B. Quạt làm nguội có hoạt động không? Có _____ Không _____
   (Hãy đặt bàn tay bạn lên các lỗ thông gió ở mặt sau.)
   C. Bàn xoay có quay không? Có _____ Không _____
   (Bàn xoay có thể quay theo chiều thuận hoặc nghịch với kim đồng hồ. Điều đó hoàn toàn bình thường.)
   D. Đèn chỉ báo ký hiệu vỉ ba và chỉ báo NÂU có sáng không? Có _____ Không _____
   E. Sau 1 phút, có nghe thấy âm hiệu nào vang lên không? Có _____ Không_____
   F. Nước trong lò có nóng không? Có _____ Không _____
4. Loại bỏ nước ra khỏi lò và lập trình cho lò hoạt động trong 3 phút ở chế độ NƯỚNG với các vỉ nướng trên và dưới.
   A. Đèn báo các ký hiệu của vỉ nướng trên và nướng dưới và chỉ báo NƯỚNG có sáng không? Có _____ Không_____
   B. Sau 3 phút, cả hai vỉ nướng có cháy rực không? Có _____ Không _____

Nếu câu trả lời là "KHÔNG" đối với bất kỳ câu hỏi nào ở trên, bạn hãy kiểm tra ổ cắm trên tường nhà bạn và cầu chì trong hộp điện năng kế của bạn.
Nếu ổ cắm trên tường lẫn cầu chì đều hoạt động, HÃY LIÊN HỆ TRUNG TÂM BẢO TRÌ GẦN NHẤT ĐƯỢC SHARP CÔNG NHẬN .

QUAN TRỌNG:Nếu màn hình không hiển thị gì cả ngay cả khi dây điện nguồn được cắm đúng cách, chế độ Tiết kiệm Năng lượng có thể đang thao tác. Mở và đóng cửa lò để lò hoạt động. Xem phần "Chuẩn bị Khởi động" ở trang V-6.

LƯU Ý:
1. Nếu thời gian trên màn hình hiển thị được đếm ngược quá nhanh, hãy kiểm tra Chế độ Trình diễn. (Xem chi tiết ở trang V-17.)
2. Các hiện tượng sau đây không phải là hỏng hóc;
   Mỗi chế độ nấu đều có thời gian tối đa để nấu. Nếu bạn thao tác lò lâu hơn thời gian tối đa, lò sẽ tự động giảm bớt năng lượng. Bảng dưới đây cho thấy thời gian tối đa của mỗi chế độ nấu.

Chế độ nấu	Thời gian nấu tối đa
Nấu vi ba 100%	20 phút
Chế độ nướng vỉ nướng trên	15 phút
vỉ nướng dưới	15 phút
Giàn trên và giàn dưới	vỉ nướng trên 6 phút. vỉ nướng dưới 6 phút.
nấu KẾT HỢP / nướng kết hợp-Thấp	15 phút.

ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT

Điện áp dây AC	:	Xem nhãn ghi công suất.
Công suất AC yêu cầu	:	
Vi ba		1.4kW
Nướng		1.15kW (Nướng Trên)
		0.6kW (Nướng Dưới)
		1.7kW (Nướng Trên và Dưới)
Đối lưu		1.7kW
Công suất	:	
Vi ba		0.90kW* (qui trình thử nghiệm của IEC)
vỉ nướng		1.1kW (Nướng Trên)
		0.55kW (Nướng Dưới)
		1.65kW (Nướng Trên và Dưới)
Đối lưu		1.65 kW
Tần số Vi ba	:	2450 MHz** (Cấp B/Nhóm 2)
Kích thước Bên ngoài	:	520 mm(Rộng) x 309 mm(Cao) x 486 mm(Dài)****
Kích thước Khoang lò	:	343 mm(Rộng) x 209 mm(Cao) x 357 mm(Dài)***
Khoang lò	:	26 lit***
Nấu Chín Đều	:	Hệ thống Bàn xoay(đường kính 325 mm)
Trọng lượng	:	Khoảng 19kg

* Các thông số này dựa trên phương pháp đo công suất của Ủy ban Kỹ thuật điện Quốc tế.
** Đây là cách phân loại thiết bị ISM (Công nghiệp, Khoa học và Y tế) mô tả trong Tiêu chuẩn Quốc tế CISPR11.
*** Dung lượng bên trong được tính bách cách đo chiều rộng, chiều sâu và chiều cao tối đa. Dung lượng thực tế để chứa thức ăn là nhỏ hơn.
**** Chiều sâu không bao gồm tay nắm mở cửa lò.

HƯỚNG DẪN NẤU NƯỚNG

Kỹ thuật Nấu Vi ba

Xếp đặt cẩn thận thực ăn	Để phần thức ăn dày nhất hướng ra ngoài đĩa.
Canh thời gian nấu	Nấu trong khoảng thời gian ngắn nhất theo chỉ dẫn và nếu cần, sẽ TĂNG thêm thời gian. Thức ăn nấu quá chín có thể cháy khét hoặc bốc lửa.
Đậy thức ăn trước khi nấu	Xem các gợi ý nêu trong công thức nấu: khăn giấy, giấy gói bằng nhựa dẻo dùng cho lò vi ba hoặc nắp vung. Thức ăn được che đậy sẽ không rơi vãi và được nấu chín đều. (Giữ cho lò sạch sẽ)
Bao bọc thức ăn	Bọc những phần thịt hoặc gia cầm mỏng bằng các miếng nhôm cán mỏng để tránh bị quá chín.
Khuấy thức ăn	Khuấy từ ngoài vào giữa đĩa một hoặc hai lần trong lúc nấu, nếu có thể.
Đảo thức ăn	Cần phải đảo các loại thức ăn như thịt gà, bánh mì kẹp thịt băm hay thịt bò trong quá trình nấu.
Xếp đặt lại thức ăn	Như thịt viên khi nướng giữa chừng phải đảo số bên trên xuống dưới cùng, và từ giữa ra phía ngoài đĩa.
Để yên thức ăn một thời gian	Sau khi nấu nhớ để yên thức ăn một thời gian đủ lâu. Lấy thức ăn ra khỏi lò và nếu có thể được, hãy khuấy đều. Đậy thức ăn trong thời gian để yên sẽ giúp thức ăn chín hẳn.
Kiểm tra độ chín	Quan sát các dấu hiệu cho thấy lò đã nóng tới nhiệt độ nấu. Những dấu hiệu cho thấy thức ăn đã chín là: - Toàn bộ thức ăn tỏa ra – hơi nước, không chỉ ở mép ngoài; - Có thể xé thịt gia cầm – dễ dàng ở các khớp; - Thịt lõn và gia cầm – không còn hồng; - Cá thì mờ đục và có thể – dùng nĩa gạt lớp vảy dễ dàng.
Hơi nước ngưng tụ	Thường xảy ra khi nấu bằng lò vi ba. Độ ẩm và hơi nước trong thức ăn sẽ ảnh hưởng đến lượng hơi nước trong lò. Nói chung, thức ăn được đậy kín không làm hơi nước ngưng tụ nhiều như thức ăn không đậy kín.Hãy chú ý để các lỗ thông hơi không bị bít.
Đĩa nướng	Khi sử dụng đĩa nướng hoặc vật liệu tự nung, phải luôn đặt bên dưới một vật cách nhiệt như một đĩa sứ chẳng hạn để tránh làm hỏng bàn xoay và trục môtơ bàn xoay do ứng suất nhiệt. Không được vượt quá thời gian hâm nóng sơ bộ đã ghi trong chỉ dẫn của đĩa.
Giấy gói bằng nhựa dẻo có thể sử dụng an toàn trong lò vi ba	Để nấu thức ăn có nhiều chất béo, không được để giấy gói tiếp xúc với thức ăn vì nó có thể nóng chảy.
Giấy gói bằng nhựa dẻo có thể sử dụng an toàn trong lò vi ba dụng cụ nấu	Một số dụng cụ nấu bằng nhựa dẻo có thể sử dụng an toàn trong lò vi ba lại không thích hợp để nấu thức ăn chứa nhiều chất béo và đường.

Các công thức Nướng và Nướng kết hợp

Sườn

[Nguyên liệu]
1 kg sườn lợn
3 muỗng canh dầu ngô

[Gia vị]
3 muỗng canh xì dầu
3 muỗng canh nước
2 muỗng canh xì dầu loãng
3 muỗng canh rượu sherry cay hoặc vang
5 muỗng canh nước dùng thịt lợn
Muối, đường, tỏi băm tùy sở thích

[Cách làm]
1. Nhúng ườn trong nước sôi 2 phút. Sau đó rửa qua bằng nước nguội.
2. Ướp sườn với gia vị trong 20 phút.
3. Đặt lên giàn dưới và phết dầu.
4. Để chín.

Chế độ	Thời gian nấu	NĂNG lượng Vi ba	Thao tác
1 Chế độ Vi ba	4'-6'	TRUNG BÌNH CAO	đảo lại
2 Nướng kết hợp Cao	7'-9'		
3 Vi ba	4'-6'	TRUNG BÌNH	
4 Nướng kết hợp Cao	5'-6'		

5. Bày thêm dưa chuột muối và dứa.

Thịt lợn quay kiểu Trung Quốc

[Nguyên liệu]
0.9 kg thịt lợn

[Gia vị]
5 muỗng canh tương thịt quay, hoặc
1/2 muỗng cà phê phẩm màu cho thịt quay, pha với
1 1/2 muỗng canh nước
1 muỗng cà phê muối
12 muỗng canh đường
1 muỗng canh xì dầu
1 muỗng cà phê hắc xì dầu
2 muỗng canh dầu ngô

[Láng mặt]
2 muỗng canh mật ong

[Cách làm]
1. Rửa thịt và để ráo. Dùng chỉ để cột.
2. Ướp gia vị từ 2 đến 3 giờ.
3. Đặt thịt lợn lên giàn dưới.
4. Để chín.

Chế độ	Thời gian nấu	NĂNG lượng Vi ba	Thao tác
1 Chế độ Vi ba	13'-15'	TRUNG BÌNH CAO	đảo lại
2 Nướng kết hợp Cao	13'-17'		
3 Nướng kết hợp Cao	8'-10'		

5. Phết mật ong lên khoảng 2-3 phút trước khi chín.
6. Sau khi nướng để nguội trong 10 phút.

Thịt lợn với nước Xốt Hành tây

[Nguyên liệu]
650 g thịt cốt lết lợn
1/2 củ hành tây, cắt lát
1 quả cà chua, cắt lát
1 muỗng canh dầu
Tiêu xanh, Mật ong tùy sở thích

[Gia vị]
1 muỗng canh xì dầu
1 muỗng cà phê hắc xì dầu
2 muỗng cà phê đường
1 muỗng cà phê rượu vang
1 muỗng cà phê dầu
Muối và Tiêu tùy sở thích

[Nước xốt]
1 muỗng canh dầu hào
1 muỗng cà phê đường
1 củ tỏi nghiền
1 muỗng cà phê dầu
70 ml nước
Muối tùy sở thích
2 muỗng cà phê bột ngô hòa với 1 muỗng canh nước

[Cách làm]
1. Rửa thịt và để ráo.
2. Ướp thịt với gia vị trong 30 phút.
3. Rắc tiêu đen lên thịt đã ướp, sau đó nấu trên giàn cao.

Chế độ	Thời gian nấu	NĂNG lượng Vi ba	Thao tác
1 Nướng Kết hợp-Cao	5'30"		Phết mật ong lênvà đảo lại
2 Vi ba (Ví nướng dưới)	5'		
3 Vi ba (Ví nướng trên)	7'-9'		
4 Vi ba	3'-4'	CAO	

4. Trộn hành tây và dâu; đậy kín, nấu trong lò vi ba ở mức 100% (CAO) trong 2-3 phút.
5. Cho thêm nước xốt, trừ bột ngô đã hòa với nước, nấu trong lò vi ba ở mức 100% (CAO) trong 1 phút; lấy ra, khuấy đều và tiếp tục nấu thêm 1 phút nữa.
6. Cho cà chua vào, đậy kín và nấu trong lò vi ba ở mức 100% (CAO) trong 30 giây.
7. Cho bột ngô đã hòa vào hỗn hợp đã chín sôi, trộn cho đến khi bột ngô đặc lại.
8. Phủ nước xốt lên thịt lợn đã cắt lát và trang trí bằng hành lá.

Vịt Quay

[Nguyên liệu]
1 con vịt (khoảng 900 g)
muối, hạt
tiêuớt
bộtdầu

[Cách làm]
1. ƯỚp vùng ức bằng muối và hạt tiêu.
2. Trộn dầu và ớt bột, xong phết lên bề mặt ngoài của con vịt.
3. Đặt lên giàn dưới và ấn nút KẾT HỢP 3 lần để chọn Nướng kết hợp Cao. Nấu từ 16-20 phút. Lật qua khi đã nấu được nửa thời gian
4. Dùng lá nhôm bọc lại và để yên 5-10 phút trước khi dọn ra ăn.

Thịt lợn và Tôm xiên nướng

[Nguyên liệu]
300 g thịt lợn, cắt thành 24 miếng vuông.
100 g hành tây, cắt thành 12 miếng vuông.
80 g ớt xanh, cắt thành 12 miếng vuông.
80 g cà chua, cắt thành 12 miếng vuông.
70 g tôm, đã bóc vỏ và bỏ gân xanh, cắt thành 3 miếng.

[Gia vị]
2 muỗng canh dầu ngô
1 1/2 muỗng cà phê muối
1/2 muỗng cà phê tiêu
1 muỗng cà phê ớt bột
1/2 muỗng cà phê tỏi bột

[Lớp phủ]
3 muỗng canh bơ lỏng
1 muỗng canh nước cốt chanh

[Cách làm]
1. ƯỚp các nguyên liệu đã chuẩn bị với gia vị đã trộn đều ít nhất 30 phút.
2. Xiên lên que tre lần lượt thịt lợn, cà chua, tôm, hành tây, và ớt xanh, rồi phủ bằng bơ và nước chanh.
3. Đặt lên giàn trên và ấn nút KẾT HỢP 3 lần để chọn mức Nướng kết hợp Cao. Nấu từ 7-10 phút. Lật qua khi đã nấu được nửa thời gian.
4. Dọn ra khi còn nóng.

Chim Bồ câu Quay

[Nguyên liệu]
1 con chim bồ câu (khoảng 300g)

[Gia vị]
1 muỗng canh xì dầu
1 muỗng canh hắc xì dầu
1 muỗng canh dầu
1/2 muỗng cà phê muối
1 muỗng cà phê đường
1 muỗng cà phê nước gừng
1 muỗng cà phê rượu vang để nấu

[Cách làm]
1. Buộc cánh và chân chim bồ câu bằng dây.
2. ƯỚp chim ít nhất 10 phút.
3. Đặt lên giàn dưới và ấn nút KẾT HỢP 3 lần để chọn mức Nướng kết hợp Cao. Nấu từ 7-11 phút. Lật qua khi đã nấu được nửa thời gian.

Pizza kiểu Trung Quốc

[Nguyên liệu]
200g bột mì
1/2 muỗng canh men
1 muỗng canh bột nở
40g đường
một ít nước có tính kiềm
một ít hạt vừng

[Cách làm]
1. Hòa tan men trong nước, sau đó trộn với bột mì và cho thêm muối để nhào bột. Để yên cho dậy lên.
2. Cho thêm phần nguyên liệu còn lại (trừ hạt vừng) và nhào bột một lần nữa, sau đó cán thành miếng dẹp có hình tròn, đường kính 10".
3. Phết dầu và rắc hạt vừng ở bên trên. Đặt bánh pizza lên bàn xoay có phết dầu và nấu ở chế độ Nướng (Vĩ nướng Dưới) trong 5'00", sau đó ở chế độ Nướng Đôi (Vĩ nướng Trên và Dưới) trong 3'00".
4. đảo lại, phết dầu lên mặt trên bánh pizza và nấu một lần nữa ở chế độ Nướng (Vĩ nướng Dưới) trong 4'30".

Thịt bò Bít tết với Xốt Rau quả

[Nguyên liệu]
510g thịt bò, (dày khoảng 1 cm)
1/2 củ hành tây (cắt lát)
1 quả cà chua (cắt lát)
2 nhánh tỏi (băm nhỏ)
1 muỗng canh dầu

[Gia vị]
1 muỗng canh xi dầu
1 muỗng canh hắc xì dầu
1 muỗng canh gừng băm nhỏ
1 muỗng canh đường
1 muỗng canh rượu vang
1/2 muỗng canh muối
2 muỗng canh dầu
1/2 muỗng canh bột tỏi
1 muỗng canh hạt tiêu

[Nước xốt]
2 muỗng canh xốt cà chua
2 muỗng canh đường
1/2 muỗng canh muối
1 muỗng canh dấm
5 muỗng canh nước
2 muỗng canh bột ngô hòa với 1 muỗng canh nước

[Cách làm]
(Thịt bò Bít tết)
1. Rửa thịt bò và để ráo.
2. Ướp gia vị trong 20 phút.
3. Đặt lên giàn dưới. Phết dầu. Để thịt chín.

Chế độ	Thời gian nấu	Thao tác
1 Nướng kết hợp Cao 2 Nướng kết hợp Cao	12'-14' 5'-6'	đảo lại

4. Gói thịt bò bằng giấy nhôm; để yên trong 10 phút.

(Nước xốt Rau quả)
1. Cho hành tây, tỏi và dầu vào nồi và đậy kin; nấu chế độ vi ba ở mức 100% (CAO) trong 2'20" - 3'20".
2. Cho thêm nước thịt, (trừ bột ngô đã hòa); đậy kín; nấu ở chế độ vi ba ở mức 100% (CAO) trong 50 giây, lấy ra, khuấy đều và nấu tiếp trong 50 giây nữa.
3. Cho cà chua vào; đậy kín và nấu ở chế độ vi ba ở mức 100% (CAO) trong 30 giây.
4. Cho bột ngô đã hòa tan vào hỗn hợp gia vị đã đun sôi,khuấy cho tới khi bột ngô sệt lại.
5. Rưới nước thịt đã chuẩn bị lên thịt đã cắt lát và trang trí với lá bạc hà.

Nấm Nhồi Giòn

[Nguyên liệu]
12 Nấm hương
75g bơ
2 nhánh tỏi (nghiền nát)
75g vụn bánh mì tươi
50g pho mát (nạo)

[Cách làm]
1. Ngâm nấm đến khi mềm, sau đó cắt rời và băm nhỏ cuống.
2. Đun nóng bơ với tỏi ở mức 100% (CAO) trong 50 giây, trộn cuống nấm đã băm nhỏ với vụn bánh mì.
   Nhồi hỗn hợp này vào nấm, và rắc pho mát lên.
3. Cho nấm vào đĩa và đặt lên giàn trên. Ấn nút KẾT HỢP 3 lần để chọn chế độ Nướng kết hợp Cao và nấu trong 4'40"-5'40".

Quả Bơ Nướng với Giăm bông

[Nguyên liệu]
50g bơ
50g vụn bánh mì đen
100g giam bông đã nấu chín (băm nhỏ)
90ml kem đặc
tiêu muối theo sở thích
1 muỗng canh mùi tây tươi (băm nhỏ)
2 quả bơ lớn chín
1 muỗng canh nước chanh
50g pho mát (nạo)

[Cách làm]
1. Đặt bơ vào bát và đun ở mức 100% (CAO) trong 50 giây. Trộn vụn bánh mì với giăm bông, cho thêm kem vừa đủ để hỗn hợp dính.Nêm tiêu muối theo sở thích và trộn với mùi tây, xong nấu ở mức 100% (CAO) trong 1'40"-2'40".
2. Cắt đôi quả bơ, bỏ hạt và quết nước cahnh lên phần ruột. Nhồi hỗn hợp ruột bánh mì vào mỗi phần nửa quả bơ.
3. Đặt bơ vào một đĩa làm bánh flan lớn và rắc pho mát đã nạo lên.
4. Đặt đĩa lên giàn cao, nấu ở mức 100% (CAO) trong 50 giây, sau đó ở mức NƯỚNG (Vỉ nướng TRÊN) trong 6-7 phút đến khi vàng giòn.

Cá Xiên Nướng

[Nguyên liệu]
4 xiên gỗ
450g cá thịt chắc (bỏ da và cắt thành 8 miếng vuông)
2 quả bí xanh, cắt thành 8 miếng to
4 cái nấm to vừa (đã bỏ cuống)
4 lát cam
2 quả cà chua to vừa (cắt đôi)
1 muỗng canh thì là tươi (băm nhỏ)
50g bơ

[Cách làm]
1. Xếp tất cả các nguyên liệu theo thứ tự lên mỗi xiên cho đều. Không để chừa gỗ ra.
2. Đun bơ với thì là trong bát nhỏ ở mức 100% (CAO) trong 1 phút. Phết bơ với thì là lên các xiên thịt, cho vào đĩa làm bánh flan đặt lên giàn trên.
3. Ấn nút KẾT HỢP 3 lần để chọn chế độ Nướng kết hợp Cao và nấu trong 11-13 phút. đảo lại và xếp lại các xiên thịt 3 phút một lần.

   (LƯU Ý; Để có thể dễ dàng tách thức ăn khỏi xiên gỗ, ngâm xiên trong nước 30 phút trước khi dùnge.)

Thịt gà Xiên Nướng

[Nguyên liệu]
4 xiên gỗ
450g thịt gà lát (cắt miếng vuông)

[Gia vị]
1 muỗng canh dầu phụng
1 muỗng canh nước chanh
2 muỗng canh nước tương nướng thịt
1 nhánh tỏi (nghiền nát)
nước xốt Tabasco tùy sở thích

[Cách làm]
1. Đặt tất cả các thành phần gia vị vào một bát to, trộn đều. Trộn thêm thịt gà, để trong tủ lạnh trong 2 giờ để ướp.
2. Xâu thịt gà lên xiên, không để chừa phần gỗ ra.Cho vào một đĩa làm bánh flan lớn đặt lên giàn trên. Ấn nút KẾT HỢP 3 lần để chọn chế độ Nướng kết hợp Cao và nấu trong 10'30" - 12'00". đảo lại và xếp lại xiên 3 phút một lần.

   (LƯU Ý; Để có thể dễ dàng tách thức ăn khỏi xiên gỗ, ngâm xiên trong nước 30 phút trước khi dùnge.)

Chả Rau

[Nguyên liệu]
(A)
175g vụn bánh mì tươi
1 lcủ cà rốt to (nạo)
2 quả bí xanh nhỏ (cắt lát)
1 large củ khoai tây to (nạo)
3 cọng cần tây (cắt lát)
4 lát thịt hun khói (băm nhỏ)
125g pho mát Cheddar (nạo)
2 quả trứng (đánh đều)
tiêu muối tùy sở thích

(B)
75g pho mát Cheddar (nạo để rắc)
1 muỗng canh mùi tây tươi (băm nhỏ)

[Cách làm]
1. Trộn đều các thành phần ở phần (A).
2. Đổ hỗn hợp vào một cái đĩa làm chả 1.5 lit đã thoa mỡ, phủ bằng các thành phần ở phần (B).
3. Đặt lên bàn xoay, nấu ở mức 50% (TRUNG BÌNH) trong 15-16 phút. Sau đó ấn nút KẾT HỢP 3 lần để chọn mức Nướng kết hợp Cao và nấu trong 6 - 8 phút.

Bánh Hành Xanh

[Nguyên liệu]
200g bột
khoảng 100ml nước nóng
2 nhánh hành xanh cắt hạt lựu
một ít muối
vài muỗng canh dầu

[Cách làm]
1. Trộn bột với nước nóng để nhào bột. Cán bột nhào thành miếng dài, dẹp hình chữ nhật.
2. Phết dầu lên bột nhào, rải hành cắt thành hạt lựu ở mặt trên và rắc muối.
3. Giữ một đầu và lăn từ Phải sang Trái tạo thành cuộn ngắn. Tỉa và bấm hai đầu, xong cán hai đầu để tạo hình dáng của một cái bánh tròn dẹp.
4. Phết dầu lên mặt trên của bánh. Đặt lên bàn xoay có phết dầu và nấu ở mức Nướng (bộ phận Nướng dưới) trong 5'00", sau đó ở mức Nướng Đôi (Vỉ nướng Trên và Dưới) trong 6'00". đảo lại, phết dầu lên bánh và nấu một lần nữa ở mức Nướng (Vỉ nướng Dưới) trong 5'00".

HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN NẤU TỰ ĐỘNG

Nướng

Thực đơn số.	Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Trọng lượng (KG)	Thao tác
GRILL-1	**Nướng Cá** Ví dụ: Cá chim Cá chỉ vàng Cá thu Cá hồng v.v.	8 - 12˚C	0.1 - 0.4kg	• Rửa kỹ cá và đánh vảy. • Rạch vài đường trên lưng cá, đâm thủng mắt cá. • Vỗ cho khô, sau đó phết dầu lên mình cá. • Đặt lên giàn cao (sau khi phết một lớp dầu mỏng , không đậy nắp. • Khi lò ngừng lại, lật cá lên. Tiếp tục nấu.
GRILL-2	**Nướng Tôm hùm** **LƯU Ý** • Đuôi tôm cần được làm "dẹp" tối đa để tránh bị bỏng. • Tôm phải tươi, nếu không sẽ tiết ra nhiều "nước" trong và sau khi nấu. • Cần chuyển tôm sang đĩa khác sau khi nấu vì pho mát có thểtan và chảy ra quanh đĩa khiến đĩa, trông bẩn và không đẹp mắt khi dọn ra.	10 - 14˚C	0.1 - 0.6kg 1 con tôm hùm, kích thước bình thường: 360g đến 600g Kích thước nhỏ (ÍT HƠN) 240g đến 360g	• Cắt con tôm thành 2 phần. • Rửa hai phần của con tôm và loại bỏ những thức trong đầu. • Rắc một ít bột ngô lên bề mặt thân tôm. • Cắt pho mát thành miếng dày 1 cm và phủ pho mát lên con tôm. • Cho vào đĩa sứ, rồi đặt lên giàn cao. • Không đậy nắp trong lúc nấu. • 1/2 (1 miếng) hoặc 1 (2 miếng) tôm hùm có thể nấu mỗi lần. Nhưng nếu tôm hùm nhỏ, hãy bấm nút (▼) ÍT HƠN để có được kết quả tốt nhất.
GRILL-3	**Thịt bò** **(Thịt bò Bít tết)**	8 - 12˚C	0.2 - 0.6kg	• Nên nướng miếng thịt dày khoảng 1.5 cm để có kết quả tốt. • Ướp gia vị tùy ý thích. • Đặt lên giàn cao. • Khi lò dừng lại, lật miếng thịt lên. • Sau khi nấu xong, để nguội • Dọn ra ăn cùng với tương ớt nếu cần.

HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN NẤU TỰ ĐỘNG

Rô Ti

Thực đơn số.	Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Trọng lượng (KG)	Thao tác
ROAST-1	**Thịt bò** * Bạn có thể chỉnh độ chín bằng cách ấn nút thời gian: — ▲(TĂNG) — Chín ▼(GiẢM) — Tái **LƯU Ý** Nếu bạn ướp gia vị trước khi nấu, thức ăn có thể chín nhừ.	8 - 12˚C	1.0 - 1.6kg	• Đặt giữa giàn dưới, không đậy nắp • Khi lò dừng, hãy lật miếng thịt bò và bao che những chỗ thịt đã chín, nếu cần. (Lưu ư: Nhớ đừng để giấy nhôm cán mỏng chạm vào nhau và chạm vách lò.) • Sau khi nấu xong, để yên trong 10-15 phút.
ROAST-2	**Thịt cừu** * Bạn có thể chỉnh độ chín bằng cách ấn nút thời gian: — ▲(TĂNG) ▼(GiẢM) — Không sử dụng được và màn hình sẽ hiển thị ERROR **LƯU Ý** Nếu bạn ướp gia vị trước khi nấu, thức ăn có thể chín nhừ.	8 - 12˚C	1.0 - 1.6kg	• Đặt giữa giàn dưới, không đậy nắp • Khi lò dừng, hãy lật miếng thịt bò và bao che những chỗ thịt đã chín, nếu cần. (Lưu ư: Nhớ đừng để giấy nhôm cán mỏng chạm vào nhau và chạm vách lò.) • Sau khi nấu xong, để yên trong 10-15 phút.
ROAST-3	**Thịt gà** Ví dụ: Nguyên cả con gà Nửa con gà * Bạn có thể chỉnh độ chín bằng cách ấn nút thời gian ▲ (TĂNG) hoặc ▼(GiẢM). **LƯU Ý** Nếu thịt gà vừa được rã đông, bạn nhớ để yên ít nhất 6 giờ đồng hồ ở nhiệt độ trong phòng và rã đông hoàn toàn trước khi quay.	8 - 12˚C	1.0 - 1.6kg	• Rửa thịt gà, cắt lọc bớt mỡ và vỗ nhẹ cho khô. • ƯỚp gia vị tối thiểu 30 phút. • Đặt lên giàn dưới, không đậy nắp • Khi lò dừng, hãy bao che những chỗ thịt mỏng hoặc phần cuối đùi gà bằng giấy nhôm cán mỏng. (Loại bớt dầu thừa trên bàn xoay, nếu cần.) Lật lại và nấu tiếp. (Lưu ư: Nhớ đừng để giấy nhôm cán mỏng chạm vào nhau và chạm vách lò.) • Sau khi nấu xong, để yên trong 10-15 phút.

HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN NẤU TỰ ĐỘNG

Nướng bánh

Thực đơn số.	Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Số lượng	Thao tác
BAKE-1	**Bánh Ngọt** (Bánh ngọt đơn giản)	20 - 25˚C Nhiệt độ trong phòng	Làm một cái bánh nướng tròn đường kính 22 cm	• Tháo gỡ bàn xoay trước khi hâm nóng sơ bộ. (Việc hâm nóng sơ bộ được cài tự động đối với thực đơn này.) • Làm bánh theo chỉ dẫn trong công thức ở trang V-28. • Đặt bàn xoay với bánh bên trên lên giàn dưới của lò sau thời gian hâm nóng sơ bộ. • Sau khi nấu xong, để nguội
BAKE-2	**Bánh nhân Táo**	20 - 25˚C Nhiệt độ trong phòng	Làm một cái bánh nướng tròn đường kính 22 cm	• Tháo gỡ bàn xoay trước khi hâm nóng sơ bộ. (Việc hâm nóng sơ bộ được cài tự động đối với thực đơn này.) • Làm bánh nướng theo chỉ dẫn trong công thức ở trang V-28. • Đặt bàn xoay với bánh bên trên lên vào trong lò sau thời gian hâm nóng sơ bộ. • Sau khi nấu xong, để nguội
BAKE-3	**Bánh qui** (Bánh qui lát sôcôla)	20 - 25˚C Nhiệt độ trong phòng	(1 tầng Làm 13 bánh qui)	• Tháo gỡ bàn xoay trước khi hâm nóng sơ bộ. (Việc hâm nóng sơ bộ được cài tự động đối với thực đơn này.) • Làm bánh qui theo chỉ dẫn trong công thức ở trang V-28. • Đặt bàn xoay với bánh bên trên lên vào trong lò sau thời gian hâm nóng sơ bộ. • Sau khi nấu xong, để nguội.

Công thức Nướng bánh

Bánh ngọt đơn giản

[Nguyên liệu]

180g	bột dậy
½ muỗng canh	bột nổi
80ml	sữa
120g	bơ (mềm)
120g	đường trắng mịn
3	quả trứng

[cách làm]

1. Đánh bơ và đường cho tan và nổi lên.
2. Cho thêm trứng đã đánh nổi và khuấy đều.
3. Trộn bột nổi, bột nở và sữa.
4. Đổ vào khuôn bánh bằng kim loại có hình tròn đường kính 22 cm có lót giấy sáp.
5. Đặt lên giàn dưới và nướng bánh.

Bánh nhân Táo

[Nguyên liệu]

(Nhân)

5 (900g)	táo (cỡ trung bình)
60g	đường
1½ muỗng canh	bột mì
2 muỗng canh	nước chanh
một ít	quế
một ít	nhục đậu khấu

(Vỏ bánh)

360g	bột mì
60g	đường
185g	bơ
5 muỗng	canhnước lạnh
1	lòng trắng trứng (đánh nhẹ)

[cách làm]

(Nhân)

1. Gọt vỏ táo và loại bỏ phần lơi táo. Cắt táo thành miếng vuông cỡ 3 × 4cm.
2. Trộn với nguyên liệu làm nhân khác trong nồi. Đậy nắp và nấu với mức 100% vi ba (mức CAO) trong 8 phút hoặc đến khi táo mềm.
3. Sau khi nấu xong, khuấy và để nguội.

(Vỏ bánh)

1. Rây bột và trộn với đường. Bào bơ vào đến khi hỗn hợp trông giống như ruột bánh mì tán nhỏ. Thêm chút ít nước lạnh để tạo thành lớp bột nhào nhão.
2. Gói bằng giấy không thấm mỡ và để trong tủ lạnh 1 giờ đồng hồ.
3. Cán ⅔ bột trên một tấm thớt làm bánh bằng kim loại có đáy dài 22cm, cao 3cm có quét dầu bằng cọ.
4. Dùng muỗng múc nhân đã chuẩn bị sẵn đổ vào trong lớp vỏ bánh.
5. Cán dẹp phần nhân bánh còn thừa và đậy phía trên bánh. Dùng phần vỏ bánh đã cắt thành sợi để làm đường viền trang trí và đậy mặt trên của bánh.
   Bóp các mép vỏ bánh với nhau; tỉa tót.
6. Dùng cọ phết lòng trắng trứng lên phần vỏ bánh (phía trên bánh và các mép). Đặt bánh lên bàn xoay và nướng.
7. Sau khi nướng xong, dọn ra cùng với váng sữa và kem khi bánh nguội.

Bánh qui lát sôcôla

[Nguyên liệu]

60g	bơ (mềm)
100g	đường trắng mịn
¼ muỗng canh	tinh dầu vani
1	trứng (trung bình)
180g	bột nổi (sifted)
40g	lát sôcôla
30g	hạt đào

[Cách làm]

1. Đánh bơ và đường cho tan và nổi lên.Đánh trứng và vani.
2. Trộn bột rây, sau đó trộn vào các lát sôcôla và hạt đào.
3. Cứ 13 muỗng canh đầy hỗn hợp này vê thành một viên. Đạt lên bàn xoay có lót giấy tẩm dầu; ấn nhẹ xung quanh với đường kính khoảng 4cm.
   Dành chỗ cho bánh nở, sau đó nướng bánh.
4. Nướng xong, đem bánh ra khỏi lò ngay và để nguội.

HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN NẤU TỰ ĐỘNG

Nấu cơm

RICE-1

Thực đơn: **Gạo** — **Số lượng:** 1 - 2 suất

Suất	Gạo	Nước
1 suất (1-2 người)	150g	250ml
2 suất (3-5 người)	300g	480ml

Thao tác

- Vo gạo cho đến khi nước chảy trong.
- Cho gạo và nước vào trong một nồi sâu (khoảng 2ℓ) và ngâm trong 30 phút (khuấy vài lần trong khi ngâm).
- khuấy lên và đậy kín trong khi nấu.
- Sau khi nấu xong, xới nhẹ và để yên trong 5 phút không dỡ nắp ra.

RICE-2

Thực đơn: **Cháo loãng** — **Số lượng:** 1 - 2 suất

Suất	Gạo	Nước
1 suất (1-2 người)	50g	750ml
2 suất (3-5 người)	80g	1400ml

Thao tác

- Vo gạo cho đến khi nước chảy trong.
- Cho gạo và nước vào trong một nồi sâu (khoảng 2ℓ) và ngâm trong 30 phút (khuấy vài lần trong khi ngâm).
- khuấy lên và đậy kín trong khi nấu.
- Sau khi nấu xong, khuấy và để yên.

Thay đổi Thực đơn

Ví dụ ★ Cháo loãng với cá tuyết vàng và đậu phụng
Nguyên liệu: 100g Cá Pallock (rán; bãm nhỏ)
(3-5 người) 50g đậu phụng
1 lát Củ cải muối (bãm nhỏ)
3 Hành ta (bãm nhỏ)

LƯU Ý Có thể cho thêm nguyên liệu ngay sau khi cháo chín, dùng củ cải muối và hành ta để trang trí và rắc lên trên.

★ Cháo loãng với thịt lợn muối và trứng vịt muối
Nguyên liệu: khoảng 230g (1/2 ℔) thịt lợn nạc (bãm nhỏ
(3-5 người) 2 quả trứng vịt muối (cắt hạt lựu)

LƯU Ý Có thể cho thêm nguyên liệu 10 phúti trước khi cháo chín.

RICE-3

Thực đơn: **Cháo đặc** — **Số lượng:** 1 - 2 suất

Suất	Gạo	Nước
1 suất (1-2 người)	60g	700ml
2 suất (3-5 người)	140g	1400ml

Thao tác

- Vo gạo cho đến khi nước chảy trong.
- Cho gạo và nước vào trong một nồi sâu (2ℓ cho 1 suất, 3ℓ cho 2 suất) và ngâm khoảng 15 phút (khuấy lên một vài lần trong khi ngâm).
- khuấy lên và đậy kín trong khi nấu.
- Sau khi nấu xong, khuấy và để yên.

Thay đổi Thực đơn

Bạn có thể thưởng thức hương vị khác bằng cách cho một số nguyên liệu khác vào ngày sau khi cháo chín hoặc 10 phút trước khi cháo chín.

Ví dụ ★ Cháo gà: 200g thịt gà (cắt thành miếng nhỏ, nấu sơ bộ)
(3-5 người) hành ta, cắt khúc dài 3cm
★ Cháo cá: 250g cá (nấu sơ bộ)
(3-5 người) 2 lát gừng (thái sợi)

LƯU Ý 1. Nhiệt độ nước phải ở chừng 20°C khi bắt đầu nấu.
2. 1 tael=38 grams.

HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN NẤU TỰ ĐỘNG

Hâm

Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Số lượng	Thao tác
Đĩa Đĩa nông để ăn trưa/ăn tối Đĩa thịt Mì xào Đĩa đựng Cơm	4-12°C Nhiệt độ Làm lạnh	1 phần ăn (khoảng 200g)	• Lấy đĩa ra khỏi tủ lạnh. • Che đậy bằng giấy gói dùng trong lò vi ba hoặc nắp vung. • Không cần nhập số lượng. • Sau khi hâm nóng, khuấy và để yên có đậy nắp trong 1 phút.

HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN NẤU TỰ ĐỘNG

Hấp

<table>
<tr><th>Thực đơn số.</th><th>Thực đơn</th><th>Nhiệt độ Ban đầu</th><th>Số lượng</th><th>Thao tác</th></tr>
<tr><td>STEAM-1</td><td>Cá
Ví dụ: Cá tráp
Cá hồng đỏ
Cá chép
Cá chim
Cá chỉ vàng
Cá đối mục
Cá bơn
Cá mú hồng
v.v.
<table><tr><th>Suất</th><th>Trọng lượng</th></tr><tr><td>1 suất</td><td>130 - 199g</td></tr><tr><td>2 suất</td><td>200 - 300g</td></tr><tr><td>3 suất</td><td>301 - 420g</td></tr></table></td><td>8-12°C</td><td>1 - 3 suất
(Nguyên cả con cá)</td><td>• Rửa kỹ cá và đánh vảy.
• Rạch vài đường trên da cá, chọc thủng mắt cá.
• Đặt vào một đĩa nông, đường kính 22-28 cm.
• Vẩy ít nước, muối và dầu.
• Cho vài lát hành xanh và gừng bên trên.
• Che bằng giấy gói dùng trong lò vi ba.
• Sau khi nấu xong, để yên nguyên cả giấy gói 3-5 phút.</td></tr>
<tr><td>STEAM-2</td><td>Thịt
Ví dụ: Chả thịt lợn
Chả thịt bò
Sườn cắt miếng vuông
Thịt gà miếng
v.v.
<table><tr><th>Suất</th><th>Trọng lượng</th></tr><tr><td>1 suất</td><td>180 - 249g</td></tr><tr><td>2 suất</td><td>250 - 400g</td></tr><tr><td>3 suất</td><td>401 - 520g</td></tr></table></td><td>8-12°C</td><td>1 - 3 suất</td><td>• ƯỚp thịt.
• Để làm chả thịt, nên làm một lớp mỏng.
• Đặt vào một đĩa nông, đường kính 22-31 cm.
• Che bằng giấy gói dùng trong lò vi ba.
• Sau khi nấu xong, để yên nguyên cả giấy gói 3-5 phút.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">STEAM-3</td><td>Bánh bao
1.Làm sẵn
(đã nấu chín)
<table><tr><th>Suất</th><th>Trọng lượng</th></tr><tr><td>1 suất</td><td>100 - 199g</td></tr><tr><td>2 suất</td><td>200 - 370g</td></tr></table></td><td>8-12°C</td><td>1 - 2 suất</td><td>• Xếp bánh lên đĩa từ ngoài vào trong.
• Che bằng giấy gói dùng trong lò vi ba.
• Đặt lên giàn dưới.
• Sau khi nấu xong, để yên nguyên cả giấy gói trong 1 phút.</td></tr>
<tr><td>2.Đông lạnh
(đã nấu chín)
<table><tr><th>Suất</th><th>Trọng lượng</th></tr><tr><td>1 suất</td><td>100 - 199g</td></tr><tr><td>2 suất</td><td>200 - 370g</td></tr></table></td><td>dưới -10°C</td><td>1 - 2 suất</td><td>• Cắt cả hai đầu gói.
• Vẩy nước lên.
• Đặt gói lên giàn dưới.
• Sau khi nấu xong, để yên còn nguyên giấy gói trong 3 phút.</td></tr>
<tr><td colspan="5">LƯU Ý 1. Chỉ được dùng gói phù hợp với lò vi ba, nếu không, hãy mở gói ra và chuyển qua một đĩa gốm và đậy lại.
2. Để làma bánh bao kiểu Thượng Hải, có thể cần hấp lâu hơn cho bột mềm.
3. Nếu cần, có thể hấp bánh bao lâu hơn bằng thủ công.</td></tr>
</table>

LƯU Ý Xem công thức nấu trong sách hướng dẫn nấu ăn.

HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN NẤU NHANH

Thức ăn nhanh dòn

Thực đơn số.	Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Số lượng (Chỉ đủ Một suất)	Thao tác
SNACK-1	**Vỏ Khoai tây** Nguyên liệu: 4(1000g) Khoai tây nguyên củ (đã nấu chín) Một ít Kem chua Trang trí bề mặt: 200g Pho mát Cheddar (cắt lát dày 0.5cm) Một ít Thịt lợn muối (cắt hạt lựu) Một ít Hành xanh (cắt hạt lựu) Tùy sở thích Tiêu, muối	20-25˚C Nhiệt độ phòng	350 g	• Cắt vỏ khoai tây thành lát dày 0.5 cm, cỡ 5 x 7 cm (toàn bộ vỏ khoai tây nặng khoảng 350 g). • Đặt vỏ khoai tây lên bàn xoay có phết dầu (mặt vỏ lật sấp). • Không đậy nắp trong lúc nấu. • Khi lò dừng và màn hình hiển thị ADD FOOD, vẩy một ít muối và tiêu, sau đó sắp pho mát cắt lát, thịt lợn muối và hành xanh cắt thành hạt lựu bên trên lớp vỏ khoai tây. • Tiếp tục nấu. • Sau khi nấu xong, để nguội • Dọn ra cùng với kem chua.
SNACK-2	**Bánh mì tỏi** Nguyên liệu: 2-7 lát bánh mì Pháp (dày 2cm) Một ít Bột nhão Tỏi **LƯU Ý** Nấu bằng thủ công ở chế độ Nướng trong 1 - 2 phút nếu muốn giòn hơn.	20-25˚C Nhiệt độ phòng	2-7 miếng (1 miếng, khoảng 25 g)	• Trét đều bột nhão tỏi lên các lát bành mì Pháp. • Sắp các lát bánh mì Pháp theo đường biên của giàn dưới. • Sau khi nấu xong, để nguội
SNACK-3	**Cánh Gà** Nguyên liệu: 8-12 (350-450g) Khúc giữa cánh gà (Cánh gà) Nước xốt: 2 muỗng canh. Xì dầu 3 muỗng canh. Xốt thịt quay Giọt Xốt Tabasco Một ít Muối, tiêu	20-25˚C Nhiệt độ phòng	8 - 12 miếng (1 miếng, 35 - 40 g)	• Rửa khúc giữa cánh gà, xăm da, vỗ nhẹ cho khô và ướp với hỗn hợp xốt. (Nếu sử dụng nguyên cánh gà thì hãy tháo khớp, thành 3 phần, bỏ phần cánh ngoài. • Sắp các khúc giữa cánh gà lên giàn dưới. • Sau khi nấu xong, để nguội
SNACK-4	**đậu phụng rang muối**	20-25˚C Nhiệt độ phòng	300 g	• Rải đậu phụng lên bàn xoay. • Khi lò dừng hai lần đầu, khuấy lên. Sau đó đun tiếp. • Khi lò dừng lần thứ ba và màn hình hiển thị ADD STIR, lấy đậu phụng ra và trộn với một ít dầu và muối, sau đó rải đều đậu phụng trên bàn xoay một lần nữa. • Tiếp tục nấu. • Sau khi nấu xong, khuấy và để yên.
SNACK-5	**Thức ăn làm sẵn** (Thực ăn Giòn Đông lạnh) Ví dụ: -Khoai tây lát -Cá rán dạng ngón tay -Khoai tây viên -Cá tẩm bột rán -Tôm rán -Ngô viên rán	-18˚C Nhiệt độ đông lạnh	280 - 330 g **LƯU Ý** Nếu thức ăn ướp lạnh có kích thước nhỏ, nên đảo lại hoặc khuấy bằng tay trong giai đoạn cuối trước khi hoàn tất.	• Lấy ra khỏi bao gói • Đặt lên bàn xoay có lót giấy nhôm có phết dầu. • Khi lò đã dừng, đảo lại, và phết dầu lên giấy nhôm lót bàn xoay, nếu cần. • Tiếp tục nấu. • Sau khi nấu xong, để nguội

HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN NẤU NHANH

Pizza

Thực đơn số.	Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Trọng lượng (KG)	Thao tác
PIZZA-1	**Pizza ướp lạnh**	-18˚C Nhiệt độđông lạnh	0.1-0.5 kg	• Lấy ra khỏi bao gói. • Đặt lên bàn xoay. • Sau khi nấu xong, để nguội.
	Lưu ư: Hâm nóng bằng thủ công khi trọng lượng dưới 100g.			
PIZZA-2	**Pizza Tươi** (vỏ mỏng)	20-25˚C Nhiệt độphòng	0.6-1.3 kg (1 pizza)	• Xem công thúc nấu ở Trang V-34.
PIZZA-3	**Pizza Tươi** (vỏ dày)	20-25˚C Nhiệt độphòng	0.8-1.6 kg (1 pizza)	• Xem công thúc nấu ở Trang V-34.

CÔNG THỨC LÀM PIZZA TƯƠI TẠI NHÀ

[Nguyên liệu] (1 phần ăn)

Bột nhào
- Bột mì ..... 150 g
- Nước (ấm) ..... 90 ml
- Men ..... 7 g
- Đường ..... 1 muỗng canh
- Muối ..... 1/2 muỗng canh
- Dầu ôliu ..... 2 muỗng canh

Trang trí bề mặt
- Cà chua đóng hộp ..... 50 g
- Cà chua xay ..... 50 g
- * Trang trí các loại ..... 180 g (Ngô, Dứa, Ham, Xúc xích Salami)
- Pho mát nạo ..... 150 g
- * Gia vị các loạitùy .....sở thích (Húng quế, Oregano, Húng tây, Muối, Tiêu)

[Cách làm]

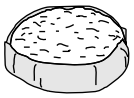
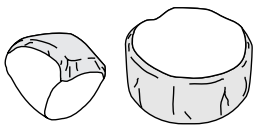
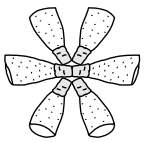
1. Nhào bột-
   Khoét một lỗ sâu trong bột. Hòa men với nước ấm và để yên trong 5 phút. Đổ hỗn hợp vào lỗ khoét, sau đó cho thêm đường, muối dầu ôliu. Trộn kỹ thành bột nhào. Để bột nhào trong bát sâu và đậy kín bằng giấy gói. Để yên trong 30 phút.
2. Cán bột nhào trên một miếng giấy tròn, đường kính 8" (hoặc 12"). Dùng ngón tay cái nâng mép bánh lên để tạo thành một vành đai, xong đặt miếng giấy có bột nhào lên bàn xoay đã được phết dầu.
3. Tháo nước cà chua đóng hộp và cắt cà chua thành nhiều miếng, trộn đều với cà chua xay và các gia vị. Rải hỗn hợp này lên lớp bột nhào. Kế tiếp cho thêm pho mát nạo, và phần trang trí bên trên. Rắc pho mát nạo một lần nữa trước khi đem nướng.
4. Chức năng Pizza cho phép bạn làm được nhiều loại và kích cỡ bánh pizza. Hãy điều chỉnh phân lượng các nguyên liệu (bột nhào và phần trang trí bề mặt) như sau và nhập trong lượng pizza để bắt đầu nướng bánh:-

Loại	Vỏ mỏng		Vỏ dày	
Cỡ	8 inch	12 inch	8 inch	12 inch
Phần Bột nhào	1 Phần (Như trên)	1 1/2 Phần	1 1/2 Phần	2 1/2 Phần
Phần Trang trí bề mặt	1 Phần (Như trên)	2 Phần	1 Phần (Như trên)	2 Phần

* Phần trang trí bề mặt bánh và các loại gia vị có thể thêm bớt theo sở thích mỗi người.

5. Sau khi nấu xong, để nguội.

Hướng dẫn Thực đơn Rã đông

THỰC ĐƠN	SỐ LƯỢNG	THAO TÁC
Thịt bít tết **Thịt cốt lết** 	0.1 - 2.0 kg	• Bọc đầu nhỏ của miếng thịt cốt lết hoặc bít tết bằng giấy nhôm. • Đặt thức ăn sao cho những phần nhỏ hơn nằm ở giữa một đĩa nông, không chồng lên nhau. Nếu các miếng dính với nhau, cố gắng tách rời chúng càng sớm càng tốt. • Khi lò dừng lại, hãy lấy các miếng đã rã đông, đảo lại và bọc những phần đã rã đá. • Bấm nút bắt đầu để rã đông tiếp. • Sau thời gian rã đông, để yên nguyên cả giấy nhôm trong 5-30 phút.
Thịt băm Thịt bò/Thịt lợn 	0.1 - 2.0 kg	• Đặt thịt băm đã đông lạnh lên một cái đĩa nông. Che các phần ở mép. • Khi lò đã dừng lại, lấy những phần đã rã đông, đảo lại và che các phần ở mép bằng giấy nhôm cắt thành sợi. • Bấm nút bắt đầu để rã đông tiếp. • Sau thời gian rã đông, để yên nguyên cả giấy nhôm trong 5-30 phút. **LƯU Ý** Khi rã đông với số lượng ít,, thỉnh thoảng trong quá trình rã đông bạn cũng nên kiểm tra để tránh rã đông quá mức.
Thịt Rô ti Thịt bò/Thịt lợn/ Thịt cừu 	0.5 - 2.0 kg	• Che phần mép bằng những giải giấy nhôm rộng 2.5cm. • Đặt thịt với mặt nạc lên trên (nếu có thể được) trong một đĩa nông. • Khi lò dừng lại, đảo lại và che các phần đã rã đông. • Bấm nút bắt đầu để rã đông tiếp. • Sau thời gian rã đông, để yên nguyên cả giấy nhôm trong 10-30 phút.
Thịt gia cầm 	1.0 - 2.0 kg	• Loại bỏ giấy gói ban đầu. • Đặt thịt vào đĩa nông, phần ức sấp xuống. • Khi lò dừng lại, lập lên và che các phần đã rã đông như đầu cánh và đùi gà bằng giấy nhôm. • Bấm nút bắt đầu để rã đông tiếp. • Sau thời gian rã đông, để yên nguyên cả giấy nhôm trong 15-60 phút. **LƯU Ý** Sau khi để yên một lúc, đặt dưới dòng nước lạnh để lấy bộ đồ lòng ra nếu cần.
Thịt gà miếng 	0.1 - 2.0 kg	• Che phần xương lộ rabằng giấy nhôm. • Đặt các miếng gà lên một đĩa nông. • Khi lò dừng lại, lấy những miếng đã rã đông, đảo lại, sắp xếp lại và che những phần đã rã đông. • Bấm nút bắt đầu để rã đông tiếp. • Sau thời gian rã đông, để yên nguyên cả giấy nhôm trong 5-30 phút.

Bạn có thể rã đông bằng thủ công các loại thức ăn không liệt kê trong Hướng dẫn này với mức năng lượng 30% (TRUNG BÌNH THẤP).

LƯU Ý
1. Khi làm lạnh thịt băm, hãy nặn thành những miếng dẹt kích thước bằng nhau.
2. Đối với thịt gà miếng, bít tết và cốt lết, bạn hãy xếp thành từng lớp riêng để đông lạnh và nếu cần lót giấy nilông loại dùng trong tủ đông để phân cách giữa các lớp. Làm như thế sẽ bảo đảm rã đông đều.
3. Cũng nên ghi rõ trọng lượng lên các gói khác nhau.

Hướng dẫn Thực đơn Kerupuk

Thực đơn	Nhiệt độ ban đầu	Lượng	Thao tác
Kerupuk	20-25°C Nhiệt độ trong phòng	20 g mỗi lần thực hiện	• Rải đều bánh kerupuk trên dĩa giấy (đường kính 23 cm). • Úp dĩa giấy lên bàn xoay, và đặt dĩa giấy có đựng bánh kerupuk lên dĩa giấy đã úp. • Không đậy kín trong khi nấu. • Khi lò dừng, bạn hãy đảo và sắp xếp lại bắt đầu từ trung tâm dĩa ra đến ngoài, xong ấn nút khởi động để nấu tiếp.

LƯU Ý:

1. Để đề phòng bạn bị bỏng
   - Dùng muỗng hoặc nĩa để sắp xếp lại, vì bánh kerupuk còn nóng.
   - Mang găng tay dày để lấy dĩa giấy ra sau khi làm xong, vì dĩa đang nóng.
2. Nếu bạn muốn kéo dài thời gian nấu sau khi nấu xong, hãy sắp xếp lại và tăng thời gian nấu thêm 10-20 giây và kiểm tra thức ăn để không bị quá chín.
3. Bạn có thể dùng dĩa sứ (đường kính 22cm, cao 2cm) thay cho dĩa giấy, nếu không có dĩa giấy. Đặt dĩa sứ có đựng bánh kerupuk trực tiếp lên bàn xoay.

SHARP
SHARP CORPORATION

Printed in Thailand
于泰國印刷
Dicetak in Thailand
In tại Thái Lan
TINS-A776WRRZ-V91